
DÉCEMBRE-JANVIER-FÉVRIER 2016-2017
N°16
Pâtisserie
Cuisine Actuelle
80 recettes
DESSERTS ENCHANTEURS
Sapin feuilleté, bûche étoilée...
MONT-BLANC
Le dessert star du réveillon pas à pas
ULTRA CHOCOLATÉS
Tartes, bouchées, nougat glacé...
GÂTEAU IGLOO
On a craqué pour ce régal givré !
Bûches
Macarons
Truffes
Pain d'épices
Délices de Noël
PM PRISMA MEDIA
M 06258 - 16 - F: 4,50 € - RD
DÉCEMBRE-JANVIER-FÉVRIER 2016-2017. BEL : 5,40 € - CH : 6,20 CHF - CAN : 7,5 CAD - D : 6,5 € - ESP : 5,40 € - LUX : 5,40 € - DOM Bateau : 5,40 € - Maroc : 49 DH - Tunisie : 7 TND - Zone CFA Bateau : 3 100 XAF - Zone CFP Bateau : 540 X

LA FARINE QUI MET LE PAQUET !

Le sachet sans fuite, c'est plus pratique







POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.
WWW.MANGERBOUGER.FR

Bonnets de Père Noël



POUR 20 MIGNARDISES

Préparation : 25 min • Cuisson : 9 min

200 g de chocolat noir à pâtisser > 4 œufs > 1/2 fève Tonka > 150 g de beurre > 5 cuil. à soupe de sucre > 1 cuil. à soupe de farine. LE DÉCOR : 20 fraises > 20 g de crème entière épaisse.
Matériel : mini-moules à muffin, petite poche à douille lisse.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Faites fondre le chocolat avec le beurre au four à micro-ondes pendant 1 min, puis ajoutez la fève Tonka râpée, les œufs, le sucre et la farine. Mélangez. Répartissez la pâte dans des mini-moules à muffin et enfournez pour 9 min. Laissez refroidir.
LE DÉCOR : rincez les fraises, essuyez-les et supprimez les pédoncules. Déposez une couronne de crème sur les fondants à l'aide d'une petite poche à douille lisse. Plantez une fraise au centre et coiffez-la d'une pointe de crème. Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

L'HUMEUR DE SAISON

Enfin ! Les fêtes de fin d'année sont là, avec leur cortège de bons moments… gourmands ! On pâtisse avec délice et on déguste avec malice des bonnets de Père Noël, des gâteaux igloo et des cupcakes sapin, aussi ludiques que super faciles à réaliser. Sablés, craquelés ou macarons se préparent avec les enfants. Le jour J, concentration maximum pour réaliser une de nos bûches surprenantes et tellement séduisantes. Pour le mont-blanc, pas la peine de chausser les skis… Mettez un tablier, nous vous guidons pas à pas ! Joyeux Noël et délicieuse lecture !

La rédaction



Toutes nos recettes



Sommaire



50 DOSSIER

72 Variations gourmandes

77 L'atelier

24 Rendez-vous chocolat

© Photos : Franck Schmitt – Fabrice Veigas.











des Bûches

Qui a dit que la bûche c'était toujours la même chose ? On vous prouve que ce grand classique de Noël sait se réinventer et surprendre les palais : régalez-vous !

Réalisation Julie Oginski et Franck Schmitt. Photos Franck Schmitt.

Un décor plein de surprises !

RECETTE P. 8

BÛCHE ÉTOILÉE AU CHOCOLAT

L'alliance du chocolat et de la pistache pour un dessert original.



gourmandes et créatives !

RECETTE P. 8

BÛCHE FACILE AUX MARRONS
En robe de fête, une mousse légère et parfumée !

BÛCHE ÉTOILÉE AU CHOCOLAT



POUR 8 PERSONNES

Préparation : 15 min
Cuisson : 1 h 20



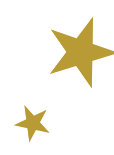
LE CŒUR ÉTOILÉ : 4 œufs > 100 g de beurre > 200 g de farine > 200 g de sucre > 1 cuil. à soupe de lait > 1 cuil. à soupe de pâte de pistache > 1/2 paquet de levure chimique > colorant alimentaire vert. **LA BÛCHE AU CHOCOLAT :** 4 œufs > 100 g de beurre > 200 g de farine > 200 g de sucre > 3 cuil. à soupe de cacao en poudre > 1 cuil. à soupe de lait > 1/2 paquet de levure chimique. **LE DÉCOR :** 100 g de chocolat noir > 50 g de pâte d'amande blanche. ***Matériel : fouet, emporte-pièce étoile, gouttière à bûche, pinceau.***

LE CŒUR ÉTOILÉ : battez les œufs avec le sucre. Ajoutez le lait, le beurre fondu au bain-marie et la pâte de pistache. Incorporez la farine et la levure et ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake et versez la préparation. Enfournez pour 35 à 40 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez refroidir. Coupez le cake en tranches et découpez des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce.
LA BÛCHE AU CHOCOLAT : suivez la recette du cœur étoilé en ajoutant le cacao en poudre. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Chemisez une gouttière à bûche de papier sulfurisé et versez la préparation. Enfournez pour 35 à 40 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez refroidir.
LE MONTAGE : coupez la bûche en tranches de la même épaisseur que le cœur étoilé. Découpez des étoiles avec le même emporte-pièce et insérez les étoiles à la pistache. Reformez la bûche en plaçant les tranches reconstituées côte à côte. Tassez bien.
Faites fondre le chocolat noir et badigeonnez la bûche de chocolat fondu au pinceau. Façonnez des étoiles vertes et des queues d'étoiles filantes en pâte d'amande pour le décor.

BON À SAVOIR

Il est possible de disposer les étoiles dans le moule et de couler la pâte au chocolat par-dessus, mais les étoiles ont tendance à remonter à la surface.

BÛCHE FACILE AUX MARRONS



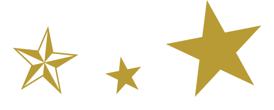


POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min
Cuisson : 12 min

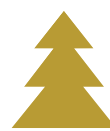
LE BISCUIT : 3 œufs > 20 cl de crème liquide > 200 g de farine > 125 g de sucre > 1 sachet de levure chimique. **LA MOUSSE DE MARRON :** 250 g de mascarpone > 4 cuil. à soupe de crème de marron. **LE DÉCOR :** 6 à 8 marrons glacés > 1 cuil. à soupe de pralin > cacao en poudre > quelques perles de sucre dorées > étoiles dorées en carton. ***Matériel : gouttière à bûche, fouet, cul-de-poule, poche à douille, douille lisse.***

LE BISCUIT : fouettez les œufs avec le sucre dans un cul-de-poule jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez la farine et la levure peu à peu. Versez la crème liquide.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Etalez la pâte en une couche de 1 cm d'épaisseur sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 10 à 12 min. Le biscuit doit rester bien moelleux. Laissez-le refroidir un peu avant de découper 3 rectangles de taille égale.
LA MOUSSE DE MARRON : mélangez la crème de marron et le mascarpone dans un grand bol pour obtenir une préparation homogène. Versez la mousse dans une poche à douille munie d'une douille lisse et large. Déposez des grosses perles de mousse les unes à côté des autres entre les couches de biscuit.
LE DÉCOR : tracez une ligne de perles de mousse sur le dessus du dernier biscuit et intercalez les marrons glacés. Saupoudrez de cacao en poudre et de pralin et parsemez de perles de sucre dorées.
Décorez la bûche avec des étoiles en carton ou tout autre décor de votre choix. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



IDÉE EN +

Vous pouvez émietter des marrons glacés dans la crème pour en renforcer la saveur et lui donner plus de consistance.



BÛCHE AU CHOCOLAT ET AU ROMARIN



POUR 6 PERSONNES

Préparation : 40 min
Cuisson : 10 min
Réfrigération : 4 h

LA GÉNOISE : 4 œufs > 125 g de sucre > 65 g de Maïzena > 1 pincée de sel. **LA MOUSSE AU CHOCOLAT :** 250 g de chocolat noir à pâtisser > 4 œufs > 20 g de beurre > 60 g de sucre > le zeste d'une orange bio > 2 branches de romarin hachées finement. **LE DÉCOR :** quelques branches de romarin > grains de café enrobés de chocolat > sucre glace. ***Matériel : gouttière à bûche, fouet, batteur électrique, cul-de-poule.***

LA GÉNOISE : séparez les jaunes d'œufs des blancs. Fouettez les jaunes avec le sucre dans un cul-de-poule jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez la Maïzena peu à peu. Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation en soulevant le mélange.
Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Etalez la pâte en une couche de 1 cm d'épaisseur sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 10 min. La génoise doit rester moelleuse. Retournez-la sur un torchon propre et saupoudré de sucre. Disposez-la dans une gouttière à bûche.
LA MOUSSE AU CHOCOLAT : séparez les jaunes d'œufs des blancs. Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie avec le beurre en parcelles. Ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs, puis incorporez délicatement les blancs montés en neige en soulevant la préparation avec une spatule. Ajoutez le zeste d'orange et le romarin haché. Versez la mousse dans la gouttière à bûche sur le biscuit refroidi. Réservez 4 h au frais.
LE DÉCOR : démoulez la bûche. Recoupez les deux extrémités. Saupoudrez de sucre glace et décorez avec des branches de romarin et des grains de café en chocolat. Servez bien froid.

+ SAVOUREUX



Râpez un peu de zeste d'orange dans la pâte à génoise pour lui apporter une touche légèrement acidulée plus originale.



BÛCHETTES BOULES DE NOËL

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 40 min • Cuisson : 5 min

LES COQUES EN CHOCOLAT
250 g de chocolat noir à pâtisser
6 biscuits à la cuillère
pâte d'amande rose

LA CRÈME CARAMEL
200 g de mascarpone
2 cuil. à soupe de caramel au beurre salé
1 cuil. à soupe de fromage blanc

LES BASES
4 tranches de génoise
ou de dacquoise de 12 x 6 cm
cacao en poudre

Matériel : ***moules en silicone, 2 pinceaux, fouet, poche à douille, ficelle dorée.***

LES COQUES EN CHOCOLAT : voir la leçon filmée ci-dessous.

LA CRÈME CARAMEL : versez le caramel au beurre salé et le fromage blanc dans un saladier refroidi. Ajoutez le mascarpone et mélangez pour obtenir une crème onctueuse et parfaitement homogène.

Battez le mascarpone avec son petit-lait avant de l'incorporer à la crème. Il sera plus onctueux.

Démoulez les demi-sphères en chocolat et garnissez-les de crème caramel à l'aide d'une poche à douille. Ajoutez des petits morceaux de biscuits à la cuillère.

Assemblez les demi-sphères deux par deux pour former des boules. La crème au caramel fait office de colle.

Façonnez des petites attaches en pâte d'amande rose et glissez-y une petite ficelle dorée. Fixez les attaches sur les boules en exerçant une légère pression.

LES BASES : saupoudrez les tranches de génoise de cacao en poudre. Disposez les boules sur les bases et fixez-les avec le reste de crème caramel. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

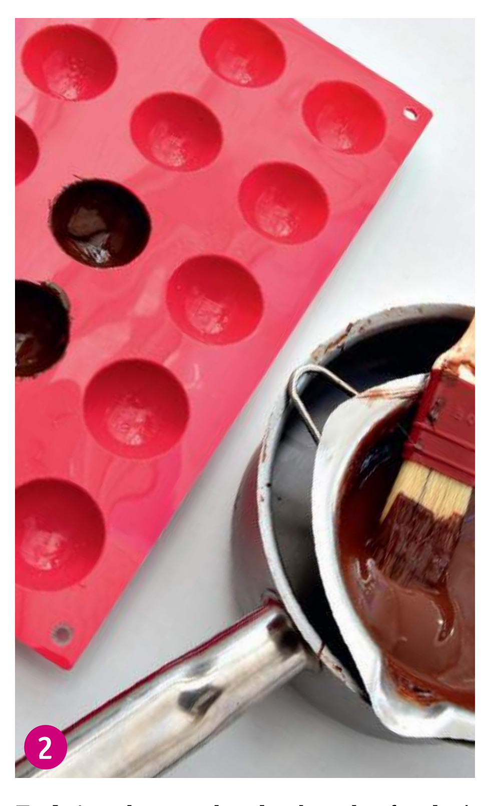


RÉALISATION DES COQUES EN CHOCOLAT

LEÇON FILMÉE



Faites fondre le chocolat à feu doux au bain-marie en veillant à ce qu'aucune goutte d'eau ne tombe dans la casserole. Remuez de temps en temps, mais ne faites pas trop chauffer le chocolat. Huilez légèrement les moules en silicone à l'aide d'un pinceau.



Enduisez les moules de chocolat fondu à l'aide d'un pinceau bien sec. Laissez prendre au frais pendant 30 min, puis renouvelez l'opération pour que la couche de chocolat soit suffisamment épaisse. Réservez les moules 1 h au réfrigérateur.



Démoulez les demi-sphères en exerçant une légère pression sur le dessous du moule en silicone. Procédez délicatement. Vos mains doivent être bien froides. Garnissez les demi-sphères de crème caramel et de petits morceaux de biscuits à la cuillère.


Un dessert
croquant et fondant
de gourmandise !



Miam !

En file indienne !

BÛCHE BICOLORE AUX MACARONS

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 45 min
Cuisson : 16 min • Repos : 1 h

LES MACARONS AU CHOCOLAT : 3 blancs d'œufs (80 g) > 100 g de sucre glace > 100 g de poudre d'amande > 100 g de sucre semoule > 20 g de cacao en poudre > 1 pincée de sel. **LES MACARONS VERTS :** 3 blancs d'œufs (80 g) > 100 g de sucre glace > 100 g de poudre d'amande > 100 g de sucre semoule > quelques gouttes de colorant vert > 1 pincée de sel. **LA GANACHE :** 150 g de chocolat noir > 150 g de crème liquide entière > 20 g d'éclats de pistache. **LE DÉCOR :** 100 g de chocolat blanc. ***Matériel : mixeur, tamis, batteur électrique, thermomètre à sucre, spatule souple, poche à douille, douille lisse.***

LES MACARONS AU CHOCOLAT : mixez le sucre glace et la poudre d'amande et passez le mélange au tamis. Portez 4 cl d'eau et le sucre semoule à ébullition. La température du sirop ne doit pas dépasser 110 °C. Montez la moitié des blancs en neige avec 1 pincée de sel et incorporez le sirop petit à petit en filet jusqu'à refroidissement. Incorporez les blancs d'œufs restants au mélange sucre glace-poudre d'amande. Ajoutez le cacao en poudre, puis incorporez les blancs d'œufs sucrés au sirop en soulevant la préparation. Le mélange doit être homogène et un peu coulant.

Recouvrez une plaque à pâtisser de papier sulfurisé et dressez 4 à 6 macarons de 8 à 10 cm de diamètre avec une poche à douille. Laissez reposer 1 h à température ambiante. Préchauffez le four à 145 °C (th. 4-5) et enfournez pour 15 min. Sortez les coques du four, mouillez le plan de travail et déposez la feuille de papier sulfurisé dessus pour arrêter la cuisson. Laissez refroidir.

LES MACARONS VERTS : procédez de la même façon que pour les macarons au chocolat, en ajoutant un peu de colorant vert.

LA GANACHE : faites tiédir la crème liquide avec le chocolat noir et ajoutez les éclats de pistache. Laissez refroidir pendant 1 h.

LE DRESSAGE : intercalez les macarons en glissant 1 cuil. à soupe de ganache entre chaque. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Dessinez des étoiles en chocolat blanc sur une feuille de papier sulfurisé. Réservez-les 1 h au frais, puis intercalez-les entre les macarons. Conservez la bûche au frais.

Secrets de grands pâtissiers

Dessert de fête, dessert d'un jour, la bûche est une institution ! Les chefs rivalisent d'imagination pour renouveler ce gâteau iconique… tout en préservant les traditions. Un subtil équilibre.

Sabine Alaguillaume

GUY MARTIN,
Chef-cuisinier (75).

« Tel un cadeau de Noël, la bûche doit créer le désir et la surprise. »

La bûche de Noël, c'est un dessert attendu qu'on ne consomme qu'une fois par an. Et comme cela génère de l'émotion, il s'agit de marier tradition et modernité pour créer une surprise tout en conservant des codes qui vont fédérer la famille réunie. Fin d'agapes oblige, un peu de légèreté s'impose ! Je vais donc plutôt privilégier les fruits, tropicaux en particulier, dont la rondeur ou la pointe acidulée viendra rafraîchir l'onctuosité d'une dacquoise à l'amande ou le croquant d'un biscuit aux noix de pécan.

CÔTÉ DÉCO
J'imagine toujours des ensembles harmonieux. Et si audace il y a, ce sera plutôt côté forme ou couleurs que saveurs, pour assurer un plaisir unanime.



PASCAL CAFFET,
Chef-pâtissier (10).

« Un mélange de tradition et d'innovation, pour une émotion partagée en famille. »

Inutile de multiplier les ingrédients ! Même pour un dessert de Noël, il s'agit de rester simple. Et puis à l'occasion de cette fête de famille, petits et grands réunis doivent pouvoir partager un même plaisir en reconnaissant des saveurs qui feront la plus large unanimité. Avec du cassis, de la vanille et du marron, je mêle acidité et douceur, avec des goûts bien différenciés que chacun saura authentifier et apprécier. C'est important.

CÔTÉ DÉCO Pour apporter gourmandise et fantaisie, on peut jouer sur la couleur, avec une gamme de pastel un brin vintage pour créer l'émotion. En travaillant les textures en plusieurs couches que chacun peut visualiser, on anticipe les saveurs et le plaisir de la dégustation. Le décor crée l'envie ! Et si les plus raisonnables ne prennent « qu'une petite part », ils en reprennent bien souvent une seconde, surpris par la légèreté de l'ensemble.





CHRISTOPHE RENOU,
Chef-pâtissier (26).

« Un mix de textures annonciateur de délices à partager avec des yeux et un palais d'enfant. »

Rester simple jusque dans l'un des desserts les plus festifs, la bûche de Noël, est une gageure ! Mais c'est essentiel. Le sucré est un plaisir régressif qui évoque souvent l'enfance. Je cherche avant tout à provoquer une émotion. Car si l'on fait de la pâtisserie comme les grands, c'est comme des enfants qu'on la déguste. Et encore plus à Noël ! Le roulé reste une valeur sûre, garni plus légèrement qu'avec la traditionnelle crème au beurre. Du chocolat, de la noisette, mais avec des textures bien travaillées, où le moelleux, le crémeux, le croustillant vont mettre les cinq sens en éveil… jusqu'à l'ouïe, quand le croustillant craque sous le couteau.

CÔTÉ DÉCO
Je mise beaucoup sur l'esthétique. Et puis, parce que Noël sera toujours Noël, autant utiliser au mieux ses représentations : neige, sapin, traîneau… En toute élégance, bien sûr !





PHILIPPE SEGOND,
Chef-pâtissier (13).

« Proposée à la fin d'un repas festif, la bûche se doit d'être légère ! »

Créer l'émotion et la surprise, éveiller les sens, faire rêver les fins gourmets… La bûche de Noël doit répondre à toutes ces attentes. Il s'agit d'imaginer une architecture en associant des saveurs, des parfums et des textures qui feront sensation. Et une architecture qui tienne, pour qu'à la coupe, l'assemblage ne s'écroule pas et que la pointe du couteau puisse bien saisir les différentes couches. De même que Van Gogh, à multiples et énergiques « touches », courait toujours après la lumière, nous utilisons une palette de saveurs dont le mélange doit tendre vers l'excellence en vue du plaisir de tous.

CÔTÉ DÉCO Les produits, arômes et parfums provençaux, où la tradition de Noël demeure très forte, sont une source inépuisable d'inspiration. Citrons et gingembre confits, marrons, pain d'épices, chocolat bien sûr, permettent de se renouveler, de jouer une carte créative, festive et réjouissante !

BÛCHE CONSTELLATION

Toute la fraîcheur de la fraise, de l'orange et de la cardamone autour d'un duo crousti-moelleux de biscuits aux amandes. *71 € pour 6 personnes, Pierre Hermé.*

UNE PREMIÈRE

Le tout nouveau chef du Mandarin Oriental, David Landriot, rend hommage à la traditionnelle boule de Noël. *78 € pour 6 personnes. 8 € en version individuelle.*





BOUCHÉES

Plus festives que la tablette, les bouchées au chocolat se dévoilent. *A partir de 5,99 €, Côte d'Or Encore.*

Oui à la magie des fêtes !

Imagination débordante, architectures savantes, recettes étonnantes… Noël libère toutes les énergies pour la création de desserts mémorables à partager joyeusement.

Textes Sabine Alaguillaume et Franck Schmitt

FAIT MAIN

Rennes en chocolat noir à 72 % de cacao, entièrement moulés et montés à la main par les artisans de la maison. *620 g, 28 cm. 95 €, Maison Fouquet.*

ETINCELANT

Le chef-pâtissier du Shangri-La Hôtel, Michaël Bartocetti, métamorphose la traditionnelle bûche de Noël en un sapin graphique résolument moderne. *108 € pour 8 personnes.*





C'est l'un des pâtissiers les plus célèbres outre-Atlantique. Patrice Demers s'est encore fait remarquer à L'extra souper de l'événement Omnivore World Tour de Montréal avec son dessert : un crémeux yaourt au chocolat blanc, granité de fruits rouges et betterave. Le Tout-Montréal se rue sur ses gâteaux aussi bons que beaux : un talent à suivre !



SURPRISE !

A l'intérieur de la boîte, se cachent les célèbres papillotes ! *4,20 € pièce, De Neuville.*

Adresses p. 98

LES CHEFS



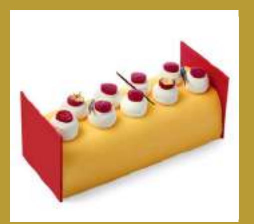
FAUCHON célèbre ses 130 ans ! La maison crée pour l'occasion une collection empreinte d'une élégante atmosphère Art déco avec dorures et courbes à l'honneur. En témoigne la « bûche » du chef-pâtissier Patrick Pailler, habile construction en forme de sapin.







POUR LA MAISON CARETTE, salon de thé emblématique des Années folles avec ses lustres et grands miroirs, le chef-pâtissier Frédéric Carette signe des pâtisseries dont on aime le graphisme et la légèreté. Alors, sorbet mangue-framboise ou chocolat-fleur de lait ?







CARRÉ GLACÉ
Un très graphique et rafraîchissant mélange de fraises, fruits rouges et vanille. *12 € pour 6 personnes, Carrefour.*

MINI-FORÊT
Moulages en chocolat noir à 70% de cacao, chocolat au lait, noix de coco ou amandes caramélisées. Hauteur : 15 cm. *13,50 € l'un, L'Atelier du Chocolat.*

TWEET

UNE NOUVELLE RÉVOLUTION

Trente ans après l'invention de la capsule, Nespresso présente Vertuo, une machine qui combine infusion et force centrifuge, pour un café plus long et mousseux.

THÉATRALE
Un rouge velouté, un socle doré… Pour le Grand Véfour, Guy Martin imagine une bûche qui souligne la majesté des lieux. *90 €, 6 à 8 parts.*



DÉLICAT
Coffret de 7 boules de Noël en chocolat. *26 €, Chapon.*

L'Epicerie quotidienne

Nicolas rêvait de partager ses coups de cœur gourmands : c'est chose faite avec l'Epicerie quotidienne ouverte à Levallois-Perret (92). Un sourcing exigeant, des produits vrais et sincères provenant de France ou d'ailleurs, une possibilité de grignoter sur place, nous on craque !

EN CAMAÏEU
Délicieuses languettes toutes fines, fourrées de praliné. Idéales pour accompagner le dessert ou un café gourmand. *A partir de 14,30 € la boîte de 135 g, Jadis et Gourmande.*



BIEN PLEINES
Une collection de jolies boules en métal garnies de friandises à accrocher au sapin. *7,45 €, Jeff de Bruges.*

OURSONS STARS
Ils sont 34 sagement alignés dans leur coffret. On n'en fait qu'une bouchée ! *33 € au Printemps, aux Galeries Lafayette ou sur le site Sophie M.*



CALENDRIER DE L'AVENT
Une gourmandise pour chaque jour avant Noël, dans un coffret signé de l'artiste Nicolas Buffe. *62 €, Pierre Hermé.*



EDITION LIMITÉE
L'iconique gobelet froissé se pare de motifs de saison. *12 € en 18 cl, Revol.*

ICONIQUE
Aux côtés du Père Noël, le bon saint Nicolas s'invite pour les festivités de Noël. *3,19 €, Milka.*

CENTRE DE TABLE
Belle constellation que ce sapin illuminé d'étoiles garnies de praliné fin. *46,50 € en 440 g, Jadis et Gourmande.*

Adresses p. 98

COLLECTOR
Les fameux sablés, galettes, palets ou cookies de la Mère Poulard se mettent en boîtes métal. *A partir de 8,20 €, La Mère Poulard.*

LUDIQUE
Un lutin mène la danse, distribuant de précieuses billes pralinées, fruits confits et nougatines. *125 €, Pierre Marcolini.*



PRÉCIEUX NECTAR
C'est le miel le plus rare... et le plus cher du monde ! Réputé depuis l'Antiquité, il est produit au Yémen à partir de fleurs de jujubier. *89 € le pot de 130 g, Alexandre Stern.*

TWEET

VIVE LE MIEL !
Les Français consomment chaque année 40 000 tonnes de miel, dont 9 000 seulement sont récoltées en France. Soutenons les abeilles françaises !

PIMPANTES
Huit décors pour des sucettes à croquer à tout moment. *2,50 € l'une, Maison Caffet.*

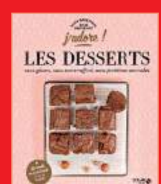
SPÉCIALITÉS RÉGIONALES
Normandie, Bretagne, Corse : les bûches revisitent les gourmandises d'ici et là. Agrumes pour la Corse, par Philippe Gauvreau. *15,95 € pour 8 parts, Toupargel.*

VACANCES POUR TOUS
Départ ou retour de ski pour le Père Noël. Chocolat noir et pâte d'amande. *42 €, A la Mère de famille.*

À LIRE



LEÇONS PAS À PAS
Voici une perle : les joyaux de la pâtisserie française détaillés en 3 000 photos et leçons pas à pas. Au fil des pages, les MOF pâtissiers réinterprètent les grands classiques de la pâtisserie française. A travers 70 recettes cultes et 25 recettes inédites, Philippe Urraca, président des MOF, nous transporte en terre de gourmandise !
Pâtisserie – Leçons pas à pas. Editions de la Martinière, 39,90 €.



BONNE CONSCIENCE !
Sans gluten, sans protéines animales, sans sucre raffiné, les desserts peuvent aussi être stylés, twistés, revisités et toujours inspirés ! Simples ou plus sophistiqués, ils raviront les papilles de tous les gourmands soucieux de leur santé.
J'adore les desserts sans gluten. Editions Solar, 9,95 €.



AVEC NOS KIDS
Pour le goûter, le déjeuner ou l'apéro, ce livre propose des recettes ludiques et faciles à réaliser en famille. Une bonne façon de mettre aux fourneaux les enfants difficiles à table. Cultiver la joie de cuisiner ensemble, tout un programme !
Food avec les kids, Editions de la Martinière, 19,90 €.

Des cadeaux gourmands très girly !

Quoi de plus attendrissant que ces petits biscuits à offrir dans une jolie boîte entourée d'un beau ruban ou d'une guirlande ?

Réalisation et photos Franck Schmitt



A NOTER

Vous pouvez assembler les coques deux à deux pour former des macarons classiques. Garnissez-les de confiture de framboise.

MACARONS CADEAUX

POUR 20 COQUES ENVIRON

Préparation : 40 min • Cuisson : 12 min • Repos : 1 h

3 blancs d'œufs (80 g) > 110 g de sucre glace > 60 g de poudre d'amande > 20 g de sucre semoule > 3 à 4 gouttes de colorant alimentaire rose > 1 pincée de sel. LE GLAÇAGE : 80 g de sucre glace > jus de citron. *Matériel : **cuillère en bois, tamis, batteur électrique, poche à douille.***

Tamisez ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Mélangez. Montez les blancs en neige avec le sel au batteur électrique. Ajoutez le sucre semoule en soulevant la préparation avec une cuillère en bois, puis incorporez petit à petit le mélange poudre d'amande-sucre glace, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et brillante. Ajoutez le colorant alimentaire.

Versez la préparation dans une poche à douille et dressez des coques de macaron (de taille identique) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez la plaque 1 h à température ambiante pour que les coques sèchent et forment une croûte.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Enfournez les biscuits pour 10 à 12 min en surveillant la fin de la cuisson. Les macarons doivent être fermes mais rester moelleux. Sortez-les du four, décollez-les à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir et durcir dans une pièce aérée.

LE GLAÇAGE : préparez une glace royale en mélangeant le sucre glace et quelques gouttes de jus de citron. Décorez les biscuits en traçant des rubans blancs entrelacés à l'aide d'un cornet en papier sulfurisé. Laissez sécher.



CRAQUELÉS À LA FRAMBOISE

POUR 20 BISCUITS

Préparation : 10 min • Repos : 45 min • Cuisson : 15 min

300 g de farine > 125 g de sucre > 1 œuf > 100 g de beurre mou > 1 cuil. à soupe de coulis de framboise > 3 gouttes d'arôme framboise > 1 sachet de levure chimique > 1 pincée de sel. LE DÉCOR : 6 cuil. à soupe de sucre semoule > 6 cuil. à soupe de sucre glace. *Matériel : cul-de-poule.*

Battez l'œuf, le coulis de framboise, l'arôme framboise, le sucre et le sel dans un cul-de-poule et ajoutez le beurre mou. Incorporez la farine et la levure et mélangez à la spatule pour former une boule homogène.
Façonnez des billes de 3 à 4 cm de diamètre entre vos mains farinées et roulez-les successivement dans un bol de sucre semoule, puis dans un bol de sucre glace. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et réservez-les 45 min au frais.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et enfournez les biscuits pour 15 min. Ils ne doivent pas dorer, mais juste craqueler.

ASTUCE

Ajoutez quelques gouttes de colorant rouge en gel pour accentuer la couleur.

CŒURS EN POINTILLÉS

POUR 6 À 8 CŒURS

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 à 15 min • Repos : 1 h

200 g de farine > 160 g de beurre mou > 130 g de cassonade > 1 cuil. à café de quatre-épices > 1 pincée de sel. LE GLAÇAGE : 80 g de sucre glace > jus de citron > colorant rouge en gel. *Matériel : cul-de-poule, emporte-pièce cœur.*

Mélangez la farine, la cassonade, le quatre-épices et le sel dans un cul-de-poule. Ajoutez le beurre mou coupé en petits morceaux et travaillez la pâte du bout des doigts. Formez une boule. Entourez-la de film alimentaire et réservez-la 1 h au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Abaissez la pâte en une couche de 5 mm d'épaisseur et découpez des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les pour 10 à 15 min en surveillant la fin de la cuisson. Laissez-les refroidir avant de les décorer.
LE GLAÇAGE : mélangez le sucre glace, quelques gouttes de jus de citron et de colorant rouge afin d'obtenir un mélange épais et brillant. Découpez un cornet dans du papier sulfurisé et tracez des pointillés sur les cœurs.



Yann Couvreur,
un pâtissier rusé et novateur

Après être passé par les cuisines des plus grands palaces internationaux, le jeune chef-pâtissier ouvre une boutique dans le Xe arrondissement de Paris. Un virage à 180°, afin de faire découvrir ses gâteaux à un maximum de gourmands.

Texte Marie Le Goaziou.

« Rendre la pâtisserie haut de gamme accessible à tous »

Ce trentenaire de charme n'a pas peur des défis. Il fait partie de cette nouvelle génération de chefs à l'aise sur les plateaux de télé. Et quitte les rouages bien huilés des palaces pour une aventure en solo, en prise directe avec ses clients dans sa pâtisserie de quartier. Artisan nouvelle génération, il a particulièrement soigné le décor du lieu, fait de bois clair et de matériaux nobles, imaginé par le designer Philippe Di Méo. Sans oublier ses jolis packagings céladon rayés de cuivre… Elégant et rusé comme son animal fétiche le renard, Yann Couvreur fut désigné en 2015, pâtissier de l'année.

Quand tant de pâtissiers rêvent des cuisines de grands restaurants et d'adresses prestigieuses, vous, vous faites le trajet inverse en ouvrant votre pâtisserie dans un quartier de Paris très vivant, mais pas très touristique. Pourquoi ce choix ?

Je voulais avant tout rendre la pâtisserie haut de gamme accessible à tous. Tout le monde n'ose pas pousser la porte d'un grand hôtel. Quel dommage de ne pas pouvoir découvrir les curiosités culinaires qui se cachent derrière… Par ailleurs, je voulais aussi retrouver le contact avec ceux qui dégustent mes desserts, pouvoir échanger.

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES UNE RECETTE PHARE
déclinée au fil des saisons.



Dans cette boutique parisienne, au métro Goncourt, il y a un lien très direct entre les pâtissiers qui préparent les gâteaux devant les clients et les consommateurs. J'aime cette interaction. Elle remet le métier en valeur.

Au bout de plusieurs mois d'activité, quelles sont vos impressions ?

C'est trop tôt pour faire un bilan. Je suis très content. C'est un gros projet pour moi et je continue d'apprendre chaque jour. Il faut persévérer pour aplanir ce qui reste à améliorer, innover et satisfaire les clients, en trouvant toujours de nouvelles astuces qui leur feront plaisir.

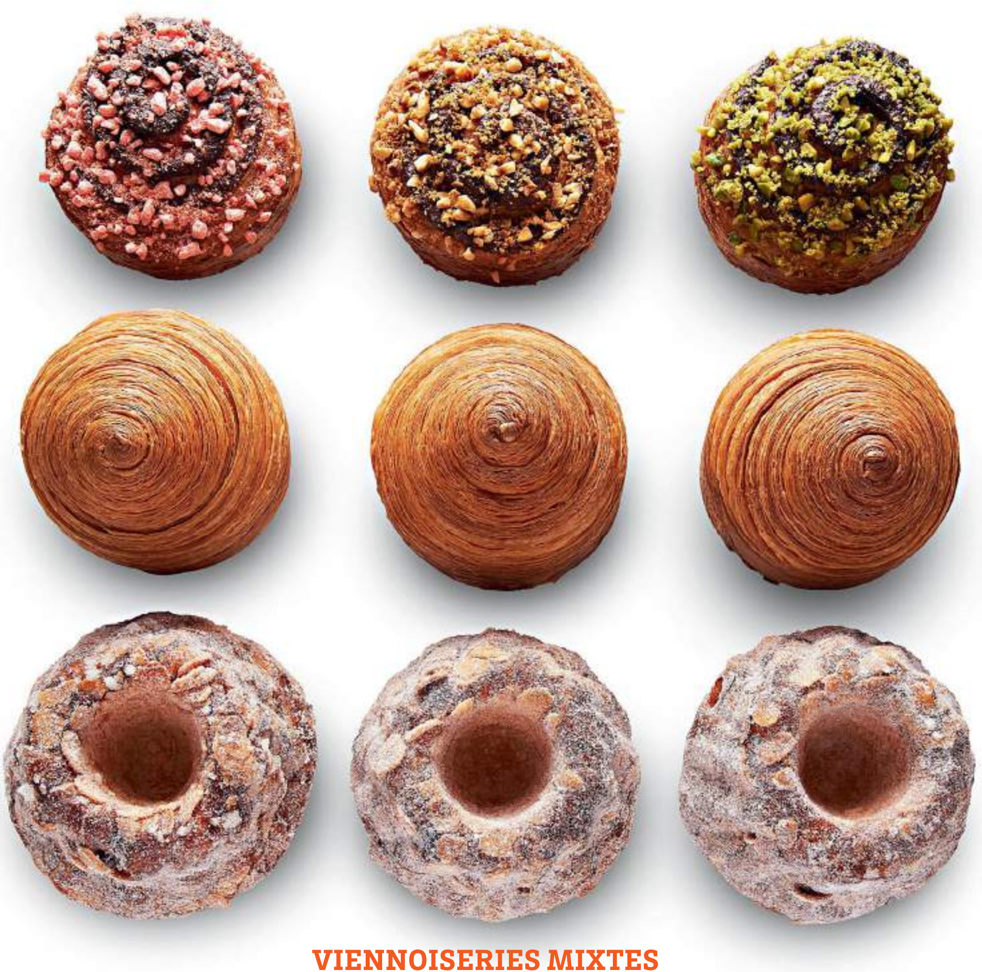
La pâtisserie de restauration est très différente de celle vendue en boutique. Qu'appréciez-vous dans les gâteaux que vous proposez dans votre pâtisserie ?

Paradoxalement, dans ma pâtisserie, j'ai justement voulu ne pas me priver de certains desserts que j'avais imaginés pour l'assiette. On retrouve notamment le millefeuille, l'écrin et la pavlova. Les autres créations doivent effectivement être transportables et cela implique des

changements évidents, mais je pense pourtant que je ne vais pas toujours vers la simplification.

Vous proposez des formules dégustation à midi. Vous renouez ainsi avec votre expérience de la restauration ?
Je prépare des desserts à l'assiette à partir de midi – dans la limite de 50 pièces par jour pour le millefeuille. Cela me donne plus de liberté dans la création, mais pas forcément pour les associations de goûts, plutôt pour les matières. Je peux travailler la meringue, la glace et mon millefeuille avec ses délicates arlettes de kouign-amann.

ÉCRIN-CAFÉ
Un parfait café, une crème vanillée et une ganache se cachent sous une meringue…



VIENNOISERIES MIXTES
Brioches et petits pains sont enroulés. Fini les pointes de croissant sèches !

Vous avez beaucoup soigné le look de votre boutique, ainsi que celui des packagings. Quel plus cela apporte-t-il à la dégustation d'une pâtisserie ?
La dégustation d'un gâteau est un tout ! Heureusement que je prends soin du décor et des packagings, parce qu'ils contribuent au plaisir. Moi, j'aime ouvrir un joli paquet. Cela fait monter l'excitation, n'est-ce pas ? La boutique est soignée, mais reste accessible. C'est exactement ce que je voulais : que personne, ni les gens du quartier ni les visiteurs, n'ait d'appréhension à entrer et rester le temps de déguster une pâtisserie. Plusieurs heures, même, s'ils en ont envie.

Quel est votre gâteau préféré ?
J'ai un gâteau préféré différent à chaque heure de la journée. Si le matin je mange volontiers des fruits ou de la brioche, au déjeuner j'aime les gâteaux au chocolat. Pour le goûter les flans, et le soir, je suis plus tarte aux fruits.

FINANCIERS DE SAVOUREUX BISCUITS
pour accompagner le café.





MILLEFEUILLE
Arlettes de kouign aman et crème à la vanille des Comores pour ce dessert signature.



ÉCLAIR CHOCO-TONKA
Une crème parfumée sur un fond en pâte à choux.



ÉCLAIRS-SÉRIE
Le Mok'anis et ses nouvelles déclinaisons.

Vos éclairs, votre tarte au citron et votre fameux millefeuille sont très célèbres. Avez-vous quelques recettes immuables qui seront toujours proposées dans votre boutique ou allez-vous varier les gâteaux ?
Je pense qu'il y a des incontournables comme le millefeuille ou la merveille, ou même les cookies qui remportent un succès fou. Mais je vais travailler les saveurs des éclairs ou des tartes. Il faut bien que la proposition change pour mes clients réguliers. Comme je n'utilise que des produits de saison, je dois en tenir compte.

Quelle est la qualité principale d'un pâtissier à votre avis ?
Sans aucun doute, la précision est une qualité incontournable en pâtisserie. Tout professionnel doit s'astreindre à une grande rigueur. Je pense aussi à la curiosité, parce qu'il faut avoir sans cesse envie d'avancer, ne pas rester sur ses acquis dans ce métier.

Quel serait le premier conseil que vous donneriez à quelqu'un qui veut faire de la pâtisserie ?
Soyez passionné !

La recette de Yann Couvreur

COOKIES PRALINÉS

POUR 8 PERSONNES Préparation : 20 min • Cuisson : 5 min

150 g de farine > 130 g de chocolat noir à 64 % concassé > 75 g de beurre > 50 g de sucre > 40 g de cassonade > 40 g de sucre muscovado > 45 g de noix de pécan torréfiées concassées > 35 g de praliné au sésame > 1 œuf > 2 g de sel > 1,5 g de bicarbonate. ***Matériel : fouet, cul-de-poule, poche à douille.***

Mélangez la farine, le sel et le bicarbonate dans un saladier.
Blanchissez le beurre et les sucres dans un cul-de-poule. Ajoutez l'œuf, puis le mélange de farine, sel et bicarbonate. Lorsque la préparation est homogène, incorporez le chocolat concassé en pépites et les noix de pécan torréfiées.
Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7). Façonnez des boules de pâte d'environ 70 g et disposez-les sur une plaque de cuisson. Enfournez-les pour 5 min.
Appliquez le praliné au sésame sur les cookies dès la sortie du four à l'aide d'une poche à douille. Enfournez les biscuits 30 sec pour les faire sécher.

Croquants et parfumés, un vrai régal à l'heure du goûter !



Un gâteau à deux étages pour encore plus de gourmandise !

LEÇON FILMÉE P.28

GÂTEAU AU CHOCOLAT BLANC ET CITRON VERT

Le citron vert apporte une note acidulée à ce dessert tout en douceur.




Rendez-vous chocolat

On ne s'en lasse jamais et surtout pas au moment des fêtes de fin d'année. Pour l'occasion, le chocolat se décline en version glacée, mousseuse, crémeuse, onctueuse ou croquante… Un vrai régal pour les yeux et les papilles !

Réalisation Isabel Lepage. Photos Fabrice Veigas.





Nougat glacé au chocolat blanc, pistaches et cranberries
Un dessert frais et onctueux…


IRRÉSISTIBLE

DÉCO



Biscuits sapin
Saupoudrés de poudre argentée, ces biscuits aussi beaux que savoureux raviront petits et grands.

Panna cotta chocolat-cannelle, façon bûche
Un mélange subtil pour les fêtes de fin d'année.


TRÈS FACILE

ORIGINAL



Mousse chocolat au Baileys
Un entremets raffiné à déguster à l'heure du café gourmand.

NOUGAT GLACÉ AU CHOCOLAT BLANC, PISTACHES ET CRANBERRIES

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation : 40 min • Cuisson : 3 min • Congélation : 5 h

100 g de chocolat blanc > 80 g de pistaches non salées > 50 g de cranberries > 70 g de sucre > 2 gros œufs > 20 cl de crème fleurette entière froide > 1,5 cuil. à soupe de miel d'acacia liquide. ***Matériel : mixeur, cuillère en bois, batteur électrique, terrine de 25 cm.***

Mixez rapidement les pistaches avec les cranberries (réservez un peu de fruits mixés pour la décoration finale du nougat). Faites-les griller dans une poêle, puis saupoudrez-les de 40 g de sucre. Laissez-les caraméliser 2 à 3 min en remuant à l'aide d'une cuillère en bois pour éviter qu'ils collent. Otez la poêle du feu. Versez les fruits secs caramélisés sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-les refroidir.
Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes au batteur électrique dans un saladier avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Incorporez le chocolat fondu.
Faites chauffer le miel dans une petite casserole. Montez les blancs en neige et versez le miel chaud par-dessus en continuant de fouetter. Incorporez les blancs en neige aux jaunes d'œufs progressivement. Montez la crème fleurette froide en chantilly et incorporez-la à la préparation précédente. Ajoutez les fruits secs caramélisés.
Versez la préparation dans une terrine. Recouvrez-la de film alimentaire et réservez-la au congélateur 5 h au moins. Sortez le nougat glacé du congélateur 10 min avant de le démouler sur un plat de service. Saupoudrez-le du mélange pistaches-cranberries réservé.



IDÉES EN +

- Utilisez les fruits secs de votre choix : amandes, noisettes, noix, raisins...
- Servez le nougat avec un coulis de fruits rouges pour apporter une note d'acidité à ce dessert très doux.



ASTUCE

La pâte doit être bien froide pour éviter que les biscuits se déforment à la cuisson. Réservez-les 20 min au réfrigérateur avant de les enfourner, si besoin.

BISCUITS SAPIN




POUR 6 SAPINS

Préparation : 40 min • Cuisson : 8 min • Repos : 30 min

LA PÂTE : 150 g de farine > 100 g de beurre demi-sel mou > 80 g de cassonade > 30 g de cacao en poudre > 1 œuf battu > 1 cuil. à café de levure chimique > 1 cuil. à café de gingembre moulu.
LE GLAÇAGE : 100 g de sucre glace > 20 g de blancs d'œuf. ***Matériel : tamis, emporte-pièces en forme d'étoile de différentes tailles.***

LA PÂTE : **tamisez** ensemble la farine, le cacao et la levure dans un grand saladier. Ajoutez le sucre et le gingembre. Coupez le beurre en morceaux et incorporez-les à la préparation, ainsi que l'œuf battu, pour obtenir une pâte brisée. Formez une boule et laissez-la reposer 30 min au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 180° C (th. 6). Etalez la pâte et découpez des étoiles de différentes tailles. Disposez-les sur une plaque à pâtisser recouverte de papier cuisson. Enfournez les biscuits pour 8 min environ, puis laissez-les refroidir.
LE GLAÇAGE : **fouettez** énergiquement le sucre glace avec le blanc d'œuf. Le mélange doit être épais et brillant.
Recouvrez les biscuits de glaçage et confectionnez des sapins de différentes tailles en les juxtaposant. Laissez sécher quelques instants avant de servir.

PANNA COTTA CHOCOLAT-CANNELLE, FAÇON BÛCHE

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min
Réfrigération : 4 h

120 g de chocolat noir
50 cl de crème fraîche liquide
80 g de cassonade
2 cuil. à soupe de cacao en poudre
3 cuil. à café de cannelle en poudre
2,5 feuilles de gélatine
bâtons de cannelle ou décors de Noël

Matériel : ***moule à cake ou terrine de 25 cm.***

Cassez le chocolat en morceaux. Faites-le fondre dans une casserole avec la crème, le sucre et la cannelle.

Mélangez bien pour l'incorporer uniformément à la préparation.

Faites chauffer la préparation sans porter à ébullition. Otez la casserole du feu.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans une assiette d'eau froide. Essorez-les entre vos mains et faites-les fondre dans la crème chocolatée chaude.

Versez la panna cotta légèrement refroidie dans le moule. Recouvrez-le de film alimentaire et réservez-le au réfrigérateur 4 h au moins.

Au moment de servir, démoulez délicatement la bûche en la retournant sur un plat de présentation. Saupoudrez-la de cacao en poudre et décorez-la de bâtons de cannelle ou des décors de Noël de votre choix.



+ GOURMAND

Coupez des tranches de pain d'épices et posez-les délicatement sur le dessus de la panna cotta avant de la retourner sur le plat de présentation.

Si légère que vos convives ne sauront résister à une seconde part !

LEÇON FILMÉE

Gâteau au chocolat blanc et citron vert

Retrouvez le plaisir de préparer et décorer un gros gâteau pour Noël… Facile à réaliser, la crème au chocolat blanc et au citron vert donne un parfum doux et subtil à ce dessert.

Réalisation Isabel Lepage. Photos Fabrice Veigas.





POUR 8 À 10 PERSONNES Préparation : 1 h • Cuisson : 2 x 20 min • Repos : 3 h

LES BISCUITS DE SAVOIE : 4 gros œufs > 160 g de sucre > 60 g de farine tamisée > 60 g de Maïzena > 30 g de cacao en poudre > beurre et farine pour les moules. > **LA CRÈME CHOCOLAT-CITRON :** 2 citrons verts > 300 g de mascarpone > 250 g de chocolat blanc. **LE DÉCOR :** 250 g de pâte à sucre blanche > 150 g de pâte à sucre rouge > 50 g de pâte à sucre argentée. ***Matériel : tamis, 2 moules à manqué de 20 et 25 cm, batteur électrique, emporte-pièces flocon.***

1

LES BISCUITS DE SAVOIE

Préchauffez le four à 180° C (th. 6). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez énergiquement les jaunes avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique dans un saladier jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Tamisez ensemble la farine, la Maïzena et le cacao dans un saladier. Incorporez-les progressivement aux jaunes d'œufs pour obtenir une pâte homogène.

2

Montez les blancs en neige au batteur électrique. Incorporez-les à la pâte. Beurrez et farinez les moules à manqué. Répartissez la pâte dans les moules. Enfournez pour 15 à 20 min. Laissez les biscuits refroidir avant de les démouler.

3

LA CRÈME CHOCOLAT-CITRON

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie sur une eau frémissante. Fouettez le mascarpone au batteur électrique pendant 3 min. Versez progressivement le chocolat fondu en continuant de battre.

4

Prélevez les zestes d'un citron et pressez les deux fruits. Incorporez les zestes et le jus à la préparation. Mélangez.

5

LE MONTAGE

Coupez les biscuits de Savoie en deux dans l'épaisseur. Répartissez la crème sur deux disques de biscuit (un grand et un petit). Assemblez-les pour former 2 gâteaux et lissez les bords. Réservez-les 1 h au frais.

6

LE DÉCOR

Etalez la pâte à sucre blanche de façon à recouvrir le plus grand gâteau. Déposez-la dessus. Lissez-la délicatement avec vos mains pour qu'elle adhère sur les côtés. Eliminez le surplus. Procédez de la même manière avec la pâte à sucre rouge et recouvrez le petit gâteau. Etalez la pâte argentée sur le plan de travail et découpez des flocons de différentes tailles à l'aide d'emporte-pièces.

7

Décorez le gâteau à votre goût en vous aidant de colle alimentaire, si besoin. Réservez-le 2 h au frais avant de servir.



1



2



3


4


5


6


7


7

BON À SAVOIR

L'eau du bain-marie ne doit pas être trop chaude, sinon le chocolat devient granuleux. S'il forme des grumeaux, ajoutez 1 cuil. à soupe d'eau chaude et fouettez.



VARIANTE
Remplacez le Baileys par du Cointreau, du Grand Marnier ou du rhum vieux.

MOUSSE CHOCOLAT AU BAILEYS

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 min • Cuisson : 3 min • Réfrigération : 3 h

150 g de chocolat noir > 4 gros œufs > 80 g de sucre > 5 cl de Baileys > 1 cuil. à soupe de sucre doré. ***Matériel : fouet électrique, 6 petits verres.***

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
Fouettez les jaunes avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ajoutez le chocolat fondu et le Baileys. Montez les blancs en neige. Versez rapidement une bonne cuillerée de blancs en neige dans le chocolat pour le détendre, puis incorporez le reste délicatement.

Les bulles d'air contenues dans les blancs d'œufs apportent légèreté et onctuosité à la mousse.

Répartissez la mousse dans des petits verres et réservez-les au réfrigérateur 3 h au moins. Décorez-les de sucre doré avant de servir.

TARTE CHOCOLAT-CARAMEL

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 45 min • Cuisson : 20 à 25 min • Réfrigération : 1h

LA PÂTE SABLÉE : 250 g de farine semi-complète > 120 g de beurre demi-sel froid > 1 jaune d'œuf. **LE CARAMEL :** 250 g de sucre > 100 g de beurre demi-sel > 15 cl de crème fraîche liquide entière. **LA GANACHE :** 200 g de chocolat noir > 15 cl de crème fraîche liquide entière. **LE DÉCOR :** 2 cuil. à soupe de vermicelles colorés. ***Matériel : moule à manqué de 20 cm de diamètre, billes d'argile, fouet.***

LA PÂTE SABLÉE : mélangez le beurre froid coupé en morceaux et la farine dans un saladier. Incorporez progressivement le jaune d'œuf et 5 à 10 cl d'eau froide. Formez une boule de pâte compacte.
Préchauffez le four à 180° C (th. 6). Etalez la pâte dans un moule et faites-la cuire 10 min à blanc, recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et de billes d'argile. Enlevez les billes et le papier et poursuivez la cuisson 10 à 15 min pour que la pâte dore.
LE CARAMEL : faites fondre le sucre à feu doux dans une grande casserole sans remuer jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur ambrée. Dans le même temps, faites chauffer la crème fraîche dans une petite casserole. Coupez le beurre en morceaux. Hors du feu, versez la crème fraîche chaude dans le caramel (faites attention aux éclaboussures) et fouettez énergiquement. Incorporez le beurre et mélangez. Versez le caramel sur le fond de tarte et réservez au réfrigérateur.
LA GANACHE : concassez le chocolat. Faites chauffer la crème et versez-la par-dessus. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Versez la ganache sur le caramel et lissez à la spatule.
Réservez la tarte au réfrigérateur 1 h au moins avant de déguster. Décorez de vermicelles colorés au moment de servir.



VARIANTE
Remplacez la farine semi-complète par une farine aux céréales.

Sur la



IDÉE EN +

Créez un paysage et modelez un petit phoque et des poissons en pâte d'amande.

banquise

Voici un amusant gâteau en forme d'igloo à offrir à un amateur de desserts givrés, puisqu'il est garni d'un nougat glacé onctueux !

Réalisation Julie Oginski et Franck Schmitt.
Photos Franck Schmitt.



Avec son dôme en pâte d'amande, c'est une belle idée de gâteau familial ou de dessert de réveillon.



IGLOO AU NOUGAT GLACÉ

POUR 6 PERSONNES

A COMMENCER LA VEILLE

Préparation : 55 min
Cuisson : 20 min
Réfrigération : 12 h + 2 h

LE NOUGAT GLACÉ : 150 g d'amandes > 120 g de sucre > 100 g de miel d'acacia > 75 g de pistaches > 3 œufs > 40 cl de crème fleurette. **LE BISCUIT :** 200 g de farine > 150 g de sucre semoule > 3 œufs > 20 cl de crème liquide > 20 g de beurre >1 sachet de levure > 1 sachet de sucre vanillé. **LE DÉCOR :** 150 g de pâte d'amande blanche > 50 g de pâte à sucre bleu ciel > 6 petites meringues émiettées > sucre glace > petits fanions ou piques décoratifs.
***Matériel :* poêle antiadhésive, cul-de-poule rond ou moule demi-sphère de 20 à 25 cm de diamètre, moule demi-sphère en plastique d'un diamètre inférieur au premier, batteur électrique muni d'un fouet, cure-dent.**

LE NOUGAT GLACÉ : la veille, faites griller les amandes et les pistaches dans une poêle antiadhésive. Saupoudrez-les de sucre et laissez-les caraméliser à feu doux.

Remuez régulièrement avec une cuillère en bois pour éviter que les fruits collent en caramélisant.

Faites chauffer le miel à feu doux dans une petite casserole.
Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les blancs en neige et versez le miel bouillant par-dessus. Fouettez les jaunes avec le sucre restant et ajoutez les blancs en neige. Fouettez la crème en chantilly et incorporez-la à la préparation. Ajoutez les pistaches et les amandes caramélisées.
Versez le tout dans le plus petit moule demi-sphère en plastique. Réservez au réfrigérateur 12 h (ou 1 nuit) au moins.

LE BISCUIT : le lendemain, préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez la crème, la farine, le sucre vanillé et la levure.
Versez la préparation sur une plaque à pâtisser recouverte de papier sulfurisé beurré et étalez-la à la spatule. Enfournez pour 15 min en surveillant la cuisson : le gâteau doit prendre une belle couleur dorée, sans trop colorer pour ne pas sécher. Couvrez-le d'un torchon et laissez-le refroidir.

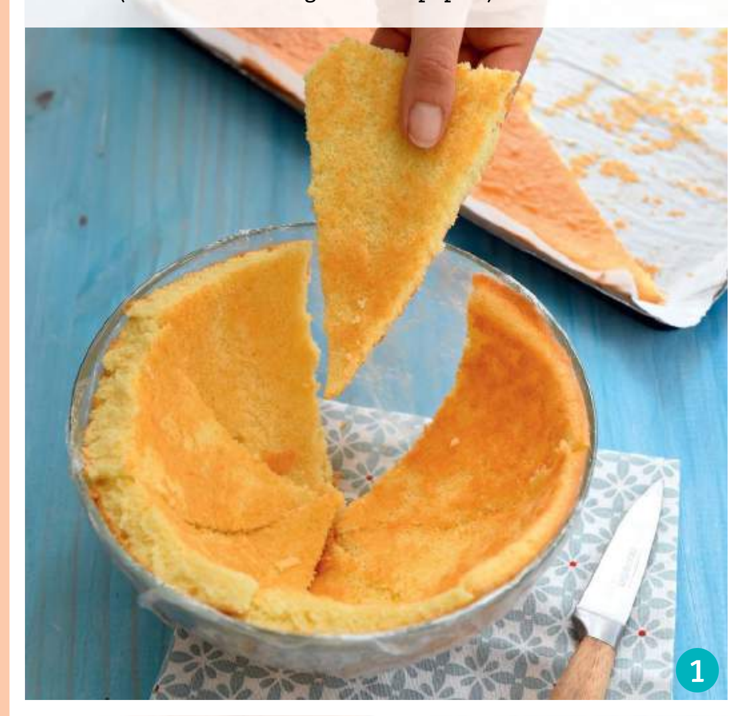
VARIANTE

Vous pouvez remplacer le biscuit par un fond de meringue pour encore plus de croustillant.

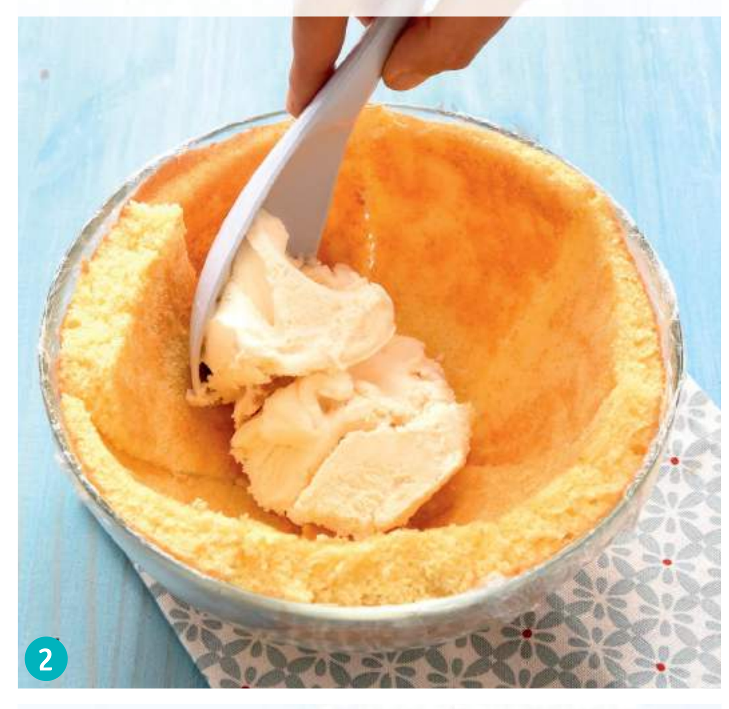


Le dressage en 4 étapes

Découpez des triangles dans la plaque de biscuit. Tapissez le fond du moule de film alimentaire pour faciliter le démoulage du gâteau. Disposez les triangles de biscuit côte à côte dans le moule (aidez-vous d'un gabarit en papier).



Versez le nougat glacé et les éclats de meringue sur le fond de biscuit et tassez le nougat rapidement pour qu'il épouse la forme du moule. Ajoutez une couche de biscuit. Remettez le tout rapidement au congélateur.



Démoulez le gâteau. Etalez la pâte d'amande blanche sur un plan de travail saupoudré de sucre glace et recouvrez-en le biscuit. Procédez le plus rapidement possible pour éviter que le nougat fonde. Réservez-le au congélateur entre chaque étape.



Découpez une porte dans le reste de biscuit et recouvrez-la de pâte d'amande. Dessinez des blocs de glace sur la pâte d'amande à l'aide d'un cure-dent. Décorez la porte avec de la pâte à sucre bleue. Réservez l'igloo au congélateur avant de servir.



L'orange confite
un rayon de soleil sucré

Dans la famille des fruits confits, qu'elle soit en tranches, en zestes, en cubes ou en bâtonnets, l'orange occupe une place à part. Elle apporte une étincelle de fantaisie aux friandises! Marie Le Goaziou

Dès l'Antiquité, les Romains faisaient tremper des fruits dans du miel pour les conserver. C'est à l'occasion des croisades en Orient que les Occidentaux découvrent les confitures, les fruits confits et les pâtes de fruits qu'on appelait alors «confitures sèches». Confire, c'est remplacer l'eau du fruit par du sucre et les agrumes s'y prêtent particulièrement bien. En Provence, la tradition des fruits confits remonte au temps des papes qui, dit-on, s'en régalaient!

UN SIROP DÉLICAT

La préparation de fruits confits est une opération complexe qui exige du temps et de la patience... Ce passage des fruits dans un sirop de sucre bouillant, à renouveler plusieurs fois, s'appelle une «façon». Cette étape doit permettre au sirop d'imprégner le fruit petit à petit. Elle s'effectue donc avec délicatesse, à de nombreuses reprises et avec des temps de repos. Les confiseurs préconisent huit ou neuf «façons» en fonction des fruits, avec 24 h de repos entre chaque.

L'ORANGER, L'ARBRE AUX TRÉSORS

Au pays des parfumeurs, l'arrière-pays grassois, l'oranger est un arbre particulièrement précieux. On tire de ses fleurs une eau distillée. Ses feuilles procurent une essence nommée petit-grain et ses fruits produisent l'essence de bigarade. Mais les oranges sont aussi transformées en de multiples gourmandises! A Tourettes-sur-Loup (06), la confiserie Florian en a fait sa spécialité et cultive les oranges et ses cousins les citrons, mandarines, pamplemousses et kumquats pour créer ses diverses confiseries.

UNE PEAU SI PRÉCIEUSE

Pascal, le chef d'atelier, rappelle toutes les qualités de l'orange: *«C'est le fruit de l'hiver par excellence. Il très juteux, bon pour la santé et son acidité s'accorde particulièrement bien avec des ingrédients comme le chocolat.»* Mais dans ce fruit, la peau a autant de propriétés que la pulpe. Il serait dommage de s'en priver! En zestes, en cubes, en bâtonnets ou même en tranches complètes, l'orange confite fait chanter tous les mets qu'elle accompagne, salés comme sucrés.

LE BON CHOIX

- **En pâtisserie, on utilise de préférence les zestes pour les ajouter à une pâte.**
- **Les bâtonnets d'écorce ou les tranches d'orange confites font souvent partie du décor à la surface d'un gâteau. Elles peuvent aussi se tremper dans le chocolat fondu pour se transformer en bonbons raffinés.**
- **L'une des spécialités de la confiserie Florian est la mandarine confite qui, elle, se déguste entière et dont l'écorce renferme un cœur juteux et savoureux.**

Les suggestions du chef

LAURENT LE DANIEL se souviendra toujours des odeurs de biscuits et de viennoiseries qui lui ont fait aimer le métier de pâtissier, dès ses débuts dans la meilleure pâtisserie de Locminé en Bretagne. Son parcours professionnel l'entraîne ensuite dans de grandes maisons parisiennes, puis en montagne, avant de devenir Meilleur Ouvrier de France en 1997. Il ouvre alors successivement quatre pâtisseries en son nom à Rennes, où il propose de savoureux gâteaux et chocolats.



Laurent Le Daniel confectionne beaucoup d'orangettes, le mariage le plus classique entre chocolat noir et écorces d'orange confites, mais toujours aussi magique. Il aime aussi allier le chocolat noir aux tranches d'orange confites, plus moelleuses et gourmandes. Il en utilise également pour ses cakes ou dans la garniture de ses macarons.

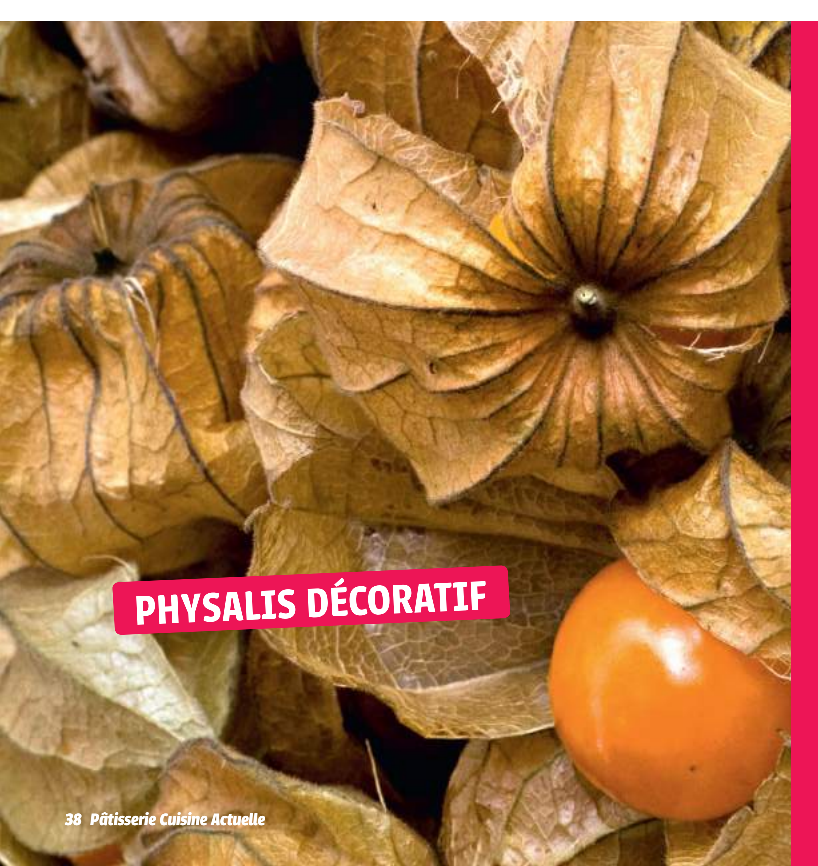
Il a dernièrement réalisé un bonbon composé d'un cube d'orange confite sur lequel il a «coulé» une délicate ganache au chocolat noir. Assisté de son épouse japonaise et de son équipe du laboratoire, il recherche toujours l'alliance entre le bon et le beau. L'écorce d'orange confite, l'un de ses produits fétiches, lui en donne de nombreuses occasions!

Adresses p. 98


Nature ou enrobée
de chocolat… Explosion
de saveurs garantie !

LITCHI RAFFINÉ

100% fruits





DATTE MOELLEUSE

Pour combattre la grisaille de l'hiver qui s'annonce, rien de tel que les vitamines venues de loin ! Les dattes, physalis, goyaves et litchis lancent de belles invitations au voyage via des desserts toujours plus colorés.

Texte Sabine Alaguillaume. Recettes Franck Schmitt.



Le physalis

A découvrir au cœur d'une délicate corolle, ce fruit est une baie orangée à croquer avec autant de bonheur qu'une tomate cerise.

Finalement encore peu utilisé, le physalis est souvent mieux connu par ses surnoms, nombreux, tels l'« amour en cage », la « lanterne japonaise » ou la « groseille du Cap »... Tous se référant avec une pointe de poésie ou d'exotisme à cette petite baie ronde, orange plus ou moins vif, enveloppée d'un calice qui sèche à maturité, en prenant les apparences d'une fine corolle de papier couleur paille. Bien sûr, on en consomme que la baie !

Originaire des Andes, le physalis fut découvert au XVIe siècle par les conquistadors espagnols, séduits par sa saveur gourmande et sucrée. Le fruit fut ensuite rapidement introduit en Inde et aux Antilles, où il est toujours cultivé. Souvent simplement dégusté nature, à la croque, le physalis peut aussi être poêlé, compoté, épicé... Il est aussi très utilisé pour ses qualités décoratives, gratifiant d'une pointe d'élégance une simple part de gâteau. C'est aussi un petit en-cas idéal, joyeusement acidulé, peu calorique et plein de vitamines ! Enfin, trempé dans du chocolat noir ou dans un caramel, il se fait mignardise pour accompagner une tasse de thé ou de café.

Un précieux élément de décor à savourer avec gourmandise !

Choisissez-le bien. La base du calice doit être parfaitement sèche.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : groseille, kiwi, rhubarbe, pomme.
Avec les fruits secs : amande, noisette.
Avec les épices et les plantes : poivre, piment doux, menthe.
Avec les laitages : gruyère, comté, fromage blanc.
Mais aussi : chocolat, endive, noix de saint-jacques.



LES CHEFS L'AIMENT AVEC



GUY MARTIN
CHEF-CUISINIER (75) apprécie le côté ludique des physalis et les transforme en mini-pommes d'amour avec un caramel délicatement relevé de poivre.



PHILIPPE SEGOND
CHEF-PÂTISSIER (13) réalise de petites bouchées gourmandes, façon « physalis en chemise », en trempant le fruit dans un caramel parfumé à la menthe.



PASCAL CAFFET
CHEF-PÂTISSIER (10) joue sur le côté déco des physalis, tournant et enroulant les feuilles de la corolle pour donner du volume à une tarte aux pommes ou au citron.



CHRISTOPHE MICHALAK
CHEF-PÂTISSIER (75) apporte de la légèreté à une charlotte en la décorant de physalis, dont il retourne les feuilles pour donner une impression de fleurs.

VOYAGES EXPRESS

AU MEXIQUE, la compotée de physalis constitue la base de la « salsa de tomatillo », agrémentée de piment, oignon, coriandre et assaisonnée de vinaigre.

AU MAROC, les physalis donnent du relief et une pointe d'acidité à la semoule du couscous.

EN ANGLETERRE, les physalis s'intègrent entiers dans une sorte de pudding dont la base est constituée de restes de pain ou de brioche, mixés avec du lait, du sucre et de la crème.

EN ESPAGNE, on confit les physalis dans du miel ou du sucre pour parfumer des entremets.



RIZ AU LAIT DE COCO ET AUX PHYSALIS

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 10 min
Cuisson : 35 min

200 g de physalis >1 grenade >50 cl de lait >30 g de beurre >50 cl de lait de coco >250 g de riz rond blanc >100 g de sucre roux >1 gousse de vanille >1 cuil. à café de cannelle en poudre >1 pincée de sel.

Réservez quelques physalis pour le décor et coupez le reste des fruits en petits dés. Ouvrez la grenade en deux et récupérez les graines.
Plongez le riz dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 min. Portez le lait et le lait de coco à ébullition avec la gousse de vanille fendue.
Egouttez le riz. Otez la gousse de vanille du lait, puis versez le riz dans le lait. Ajoutez le beurre, la cannelle et le sel. Faites cuire 15 min à feu doux, puis incorporez le sucre. Poursuivez la cuisson 15 min en remuant.
Servez le riz au lait froid ou tiède avec les dés de physalis et les graines de grenade. Décorez les coupes avec les physalis réservés.

+ DÉCO

Trempez les physalis réservés dans un caramel bien doré pendant 30 sec.

CONFITURE DE PHYSALIS AU CITRON

POUR 2 POTS Préparation : 30 min • Cuisson : 30 min • Repos : 1 h

500 g de physalis > 300 g de sucre roux > 1 citron. ***Matériel : 2 pots à confiture, écumoire.***

Ebouillantez les pots à confiture et leurs couvercles et laissez-les sécher à l'envers sur un torchon propre.
Lavez les physalis et coupez-les en deux. Versez-les dans une petite bassine ou une casserole. Ajoutez le sucre roux et le jus du citron (réservez le zeste). Laissez reposer pendant 1 h en remuant de temps en temps.
Faites cuire les fruits à feu vif pendant 20 min. Réduisez le feu, écumez si nécessaire et ajoutez le zeste du citron. Mélangez et poursuivez la cuisson 10 min jusqu'à ce que la confiture épaississe.
Versez la confiture dans les pots, fermez-les et retournez-les tête en bas pendant 15 min. Le vide d'air assure la stérilisation.

VARIANTE

Mélangez physalis et fruits de la passion pour une confiture exotique.

Le litchi

Reconnaissable à son écorce rouge et grumeleuse cachant une chair blanche et douce, c'est un petit fruit très frais, qui transmet toute sa légèreté aux fêtes de fin d'année.



Une fraîcheur bienvenue pour clore un repas de fête !

Le litchi est un délicieux petit fruit, dont la tendre chair d'un blanc un peu laiteux mêle les saveurs de la rose et du muscat. A l'inverse, son écorce, d'un rouge plus ou moins vif ou rosé, présente de petites écailles caractéristiques au toucher. Il est cultivé en Chine depuis plus de deux mille ans et fut longtemps considéré comme le fruit le plus raffiné de l'Empire Céleste. La France ne le découvrit que vers 1700 à l'occasion des premiers grands échanges commerciaux maritimes avec l'empire du Milieu. Aujourd'hui encore, le litchi est principalement cultivé en Asie, en Afrique du Sud et à Madagascar, d'où provient la majeure partie de l'importation française. Ce petit fruit se picore en toutes occasions. Reste à bien le choisir, en privilégiant les coques intactes et dures, offrant un joli dégradé du rose au rouge. Une fois l'écorce retirée, il procure en bouche une joyeuse sensation d'exotisme avec un intérieur pulpeux et juteux, très riche en vitamine C. Fragile, il se conserve bien 15 jours au réfrigérateur. On peut aussi le congeler une fois épluché et dénoyauté.

Mixez sa pulpe pour obtenir un jus délicat et parfumé.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : pomme, pamplemousse, mangue, fruits rouges.
Avec les fruits secs : noix de coco, amande.
Avec les épices et les plantes : gingembre.
Avec les laitages : fromage blanc, crème Chantilly.
Mais aussi : Curaçao, vinaigre balsamique.



LES CHEFS L'AIMENT AVEC



GUY MARTIN
CHEF-CUISINIER (75)
sublime une compotée de pomme légèrement safranée en ajoutant un litchi immaculé, qu'il dépose comme une offrande au moment de servir.



PHILIPPE SEGOND
CHEF-PÂTISSIER (13)
compose une jolie et délicate structure en déposant une meringue à la rose sur un lit de gelée de framboise, le tout surmonté de litchis.



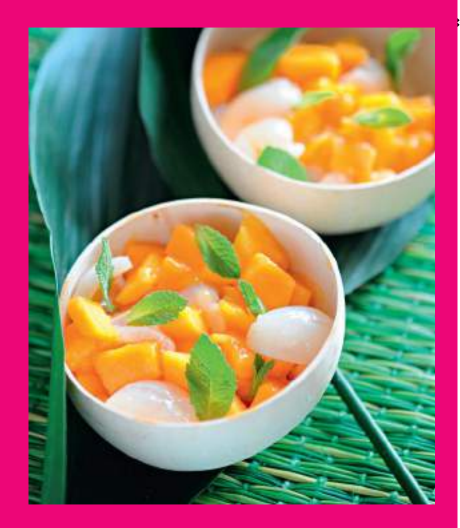
NICOLAS MAGIE
CHEF-CUISINIER (33)
associe volontiers litchis et roses rouges de Damas en un duo de gelée et de sorbet, avec une pointe de citron pour l'acidité.



CHRISTOPHE ADAM
L'ÉCLAIR DE GÉNIE (75)
décline le frais parfum du duo fraise des bois-litchi au gré de ses fameux éclairs, bien sûr, mais aussi de ses nouveaux « Chougers ».

VOYAGES EXPRESS

EN NORVÈGE, les litchis accompagnent délicieusement une assiette de poissons crus, pour un sucré-salé plein de fraîcheur.
EN POLYNÉSIE, le litchi est souvent mélangé à des farces de viandes qu'il parfume et adoucit d'une savante pointe d'acidité.
EN CHINE, le séchage permet de le consommer toute l'année comme un raisin sec ou pour sucrer le thé sans en dénaturer la saveur.
EN INDONÉSIE, un mélange de crabe et de litchi est utilisé pour farcir de délicieux avocats, offrant un mélange de textures très intéressant.



SALADE DE MANGUE ET LITCHI À LA MENTHE

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 10 min
Réfrigération : 1 h

400 g de litchis
3 mangues bien mûres
1 petit bouquet de menthe
2 cuil. à soupe de rhum
1 cuil. à soupe de sucre de canne

Epluchez les fruits et ôtez les noyaux. Détaillez les mangues en petits dés. Lavez et séchez la menthe. Hachez-la grossièrement en réservant quelques feuilles pour la décoration.
Versez les fruits dans un saladier, saupoudrez de sucre et ajoutez la menthe hachée.

Vous pouvez remplacer le sucre de canne par du miel liquide.

Mélangez et arrosez de rhum. Réservez 1 h au frais.
Décorez avec les feuilles de menthe réservées avant de servir.

IDÉE EN +

Pour varier les saveurs, vous pouvez ajouter des morceaux d'ananas Victoria au goût délicat.

TARTELETTE AUX LITCHIS ET FRAMBOISES

POUR 6 PERSONNES Préparation : 45 min • Cuisson : 20 min

1 pâte sablée prête à l'emploi > 300 g de framboises > 8 litchis > 2 œufs + 4 jaunes > 1 l de lait > 150 g de sucre > 125 g de farine > gelée de framboise > feuilles de menthe. ***Matériel : fouet, perles de céramique, 6 moules à tartelette, pinceau.***

Préparez la crème pâtissière. Portez le lait à ébullition. Cassez les œufs entiers dans un saladier et ajoutez les jaunes. Battez-les en omelette, versez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine tamisée petit à petit et versez le lait bouillant en mélangeant. Reversez la préparation dans la casserole et portez à ébullition sans cesser de remuer. Retirez du feu.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Etalez la pâte sablée, foncez les moules à tartelette et piquez les fonds avec une fourchette. Recouvrez la pâte de perles en céramique et enfournez pour 10 min, jusqu'à ce que les fonds soient dorés. Laissez-les refroidir.
Garnissez les tartelettes de crème pâtissière et ajoutez les framboises et les litchis. Badigeonnez les fruits de gelée de framboise légèrement tiédie au pinceau. Décorez avec des feuilles de menthe avant de servir.

A NOTER

Litchis et framboises se marient particulièrement bien. Pensez-y pour vos charlottes et smoothies.

© Photos Franck Schmitt

La goyave

Ce fruit tropical fragile n'est pas omniprésent sur les étals de France. Mais sa fraîcheur et son excellente teneur en vitamine C en font pourtant un aliment à ne pas ignorer.

Avec une couleur de peau variant du vert au rouge en passant par le jaune et le rose, la goyave est un fruit dont la forme évoque tantôt la poire, tantôt la pomme. Sa chair, quant à elle, tend le plus souvent vers l'orange saumoné. Elle est bien parfumée, avec un goût légèrement acidulé. Les graines, plus ou moins nombreuses au cœur, se mangent également. La goyave pousse sur le goyavier, cultivé depuis plus de deux mille ans dans les régions tropicales d'Afrique et d'Amérique.
C'est un fruit particulièrement riche en vitamine C (près de 5 fois plus que l'orange !). Crue et bien mûre, la goyave est très facile à consommer : à la cuillère, en jus ou en sorbet. On peut aussi la pocher dans des sirops de sucre aromatisés (épices diverses, verveine, soupçon de poivre...) ou la rôtir, nappée de miel, sous le gril du four. Encore faut-il, sous nos latitudes, l'avoir bien choisie, c'est-à-dire bien lisse, tendre au toucher mais pas molle, sans taches ni meurtrissures. Et n'attendez pas trop pour la déguster : trop mûre, son parfum devient très puissant, voire désagréable...

Un fruit délicat à choisir pour le savourer juste au bon moment de sa maturité...

Mûre, vous pouvez la conserver 2 jours au réfrigérateur.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : orange, ananas, mangue, banane.
Avec les fruits secs : noisette, raisin.
Avec les épices et les plantes : cannelle, vanille, badiane, poivre.
Avec les laitages : fromage de chèvre.
Mais aussi : rhum.



LES CHEFS L'AIMENT AVEC



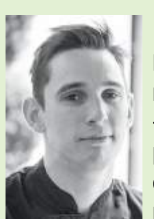
GUY MARTIN
CHEF-CUISINIER (75)
renouvelle la tarte tropézienne avec des goyaves dont la saveur est relevée par des blancs d'œufs montés en neige bien caramélisés.



PHILIPPE SEGOND
CHEF-PÂTISSIER (13)
tapisse un fond de tarte de gelée de goyave avant de le garnir de mangue, citron ou ananas, réalisant ainsi un dessert très « solaire ».



CHRISTOPHE RENOU
CHEF-PÂTISSIER (26)
force la touche exotique en imaginant un entremets goyave-fruit de la passion, avec de la noix de coco pour plus de rondeur.



PIERRE MONETTA
BUDDHA-BAR HÔTEL (75)
réalise un jus devenu « signature », mêlant goyave, pamplemousse, orange et gingembre pour un vrai plein d'énergie.

VOYAGES EXPRESS

DANS LES ÎLES DU PACIFIQUE, on transforme la pulpe de goyave en un soin de beauté hydratant et régénérant pour la peau du visage et du corps.
AUX ANTILLES, le jus de goyave est l'un des composants essentiels du célèbre punch planteur.
A LA RÉUNION, la gelée de goyave accompagne délicieusement les fromages à pâte molle type brie, créant un contraste sucré-salé.
AU BRÉSIL, les bâtonnets de pâte de goyave (façon pâtes de fruit) sont une friandise extrêmement courante et appréciée de tous.



SAMOUSSA À LA GOYAVE ET AUX FRUITS EXOTIQUES

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 min
Cuisson : 6 min

4 feuilles de brick
2 mangues
2 fruits de la passion
1 goyave
2 cuil. à soupe de miel liquide
1 cuil. à soupe d'huile de tournesol
1 cuil. à café de cardamome en poudre
Matériel : grande poêle antiadhésive.

Epluchez les mangues et la goyave. Coupez-les en gros dés. Prélevez la pulpe des fruits de la passion. Versez tous les fruits dans un saladier, ajoutez le miel liquide et saupoudrez de cardamome. Mélangez.
Coupez les feuilles de brick en deux. Disposez 1 cuil. à soupe de préparation sur chaque demi-feuille. Pliez les samoussas en suivant les indications figurant sur l'emballage.
Faites chauffer l'huile de tournesol dans une grande poêle antiadhésive. Faites dorer les samoussas 3 min de chaque côté. Servez bien chaud.

VARIANTE

Vous pouvez remplacer la cardamome par de la cannelle ou de la noix de coco.

SMOOTHIE MANGUE, GOYAVE ET GINGEMBRE

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 10 min

2 mangues > 1 goyave bien mûre > 4 branches de menthe > 1 cuil. à café de gingembre frais haché. ***Matériel : mixeur.***

Lavez et séchez les branches de menthe. Epluchez la goyave et récupérez la chair sans les pépins. Pelez et dénoyautez la mangue. Coupez-la en petits morceaux.
Mixez ensemble la chair de goyave, les morceaux de mangue et le gingembre frais (vous pouvez ajouter deux ou trois glaçons concassés dans le mixeur pour rafraîchir la préparation).
Décorez les smoothies avec une branche de menthe. Accompagnez-les de biscuits au gingembre.

IDÉE EN +

Ajoutez un peu de pulpe de fruit de la passion dans ce smoothie exotique.

© Photos Franck Schmitt

La datte

D'une jolie couleur ambrée, cette baie est le fruit du palmier-dattier, l'arbre fruitier sans doute le plus anciennement cultivé. Pleine d'atouts, elle se prête volontiers à un grignotage gourmand.



Séchées ou déshydratées, les dattes se conservent de 6 à 12 mois à l'abri de la lumière et de la chaleur, afin de les préserver des moisissures.

Dans l'imaginaire collectif, la silhouette emblématique du palmier-dattier reste indissociable du désert et des zones arides du Proche et Moyen-Orient. Regroupés en grappes à la base des feuilles de l'arbre, les fruits mettent à profit les chaleurs de l'été et de l'automne pour mûrir et se gorger de sucre. Les dattes sont cueillies en octobre, puis séchées et conditionnées afin d'être consommées toute l'année.

En fonction des variétés, la forme de la datte varie et sa chair se fait plus ou moins moelleuse. Très allongée, la Deglet nour, particulièrement fondante et au goût de miel unique, est originaire d'Algérie et de Tunisie. Tout aussi goûteuse, la Medjoul, originaire de Jordanie et d'Israël, est, quant à elle, plus grosse et charnue. Toutes sont de véritables concentrés de micronutriments, parfaites pour une pause gourmande et énergétique à tout moment de la journée. Hachée ou farcie, la datte se prête aussi à de nombreuses préparations sucrées ou salées. Sans avoir à les cuire, en les mixant tout simplement, on peut les réduire en une sorte de compote délicieuse avec quelques amandes ou noisettes. Au frais et au sec, les dattes se conservent bien, utilisables à tout moment pour donner une pointe d'exotisme aux plats.

Un concentré d'énergie aux parfums de vacances !

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : pamplemousse, ananas, noix de coco, banane.
Avec les fruits secs : amande, pistache, noix.
Avec les épices et les plantes : menthe, vanille, poivre, cumin, gingembre, girofle.
Avec les laitages : fromages à pâte dure.
Mais aussi : pâte d'amande, chocolat, fleur d'oranger.



LES CHEFS L'AIMENT AVEC



GUY MARTIN
Chef-cuisinier (75)
joue sur les textures, servant une glace à la vanille parfumée à l'eau de rose avec un semis de pâte de datte agrémentée de cinq-épices.



PHILIPPE SEGOND
Chef-pâtissier (13)
invite au voyage avec un biscuit associé à de la chantilly aromatisée aux dattes ; le tout parsemé de pâte de datte au sésame.



NICOLAS MAGIE
Chef-cuisinier (33)
équilibre la sensation sucrée d'un dessert aux dattes en l'associant à un délicat sirop de rhubarbe et d'eau de fleur d'oranger.



CHRISTOPHE MICHALAK
Chef-pâtissier (75)
renouvelle la pavlova à base de meringue et de chantilly en l'aromatisant à l'eau de rose et en la garnissant d'un mélange d'oranges et de dattes.

VOYAGES EXPRESS

DANS LES EMIRATS ARABES UNIS, on appelle « miel de datte » le jus de dattes cuites dans l'eau, puis filtrées et pressées.
AU MAROC, de nombreuses pâtisseries mêlent dattes et eau de fleur d'oranger, à savourer avec un thé à la menthe fumant.
EN ESPAGNE, il est de tradition de fourrer les dattes, après avoir ôté le noyau pour le remplacer par de la pâte d'amande.
EN ANGLETERRE, la datte sert de touche finale et décorative à des muffins à la cassonade et aux noix hachées.



MIGNARDISES AUX DATTES

POUR 24 BOUCHÉES

Préparation : 10 min

250 g de dattes dénoyautées
150 g d'éclats de nougatine
50 g de noisettes entières
30 g de sucre
1 œuf
1 cuil. à café de cardamome
***Matériel** : mixeur, caissettes en papier.*

Versez les dattes, les noisettes, le sucre, la cardamome et l'œuf dans le bol d'un mixeur. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Formez des petites boules de pâte entre vos mains et roulez-les dans les éclats de nougatine.

Commandez la nougatine chez votre pâtissier et concassez-la au rouleau à pâtisserie.

Disposez-les dans des petites caissettes en papier.

VARIANTE

Vous pouvez rouler les mignardises dans des éclats de pistache.

FRUITS DÉGUISÉS

POUR 24 FRUITS

Préparation : 10 min

24 dattes sèches
pâte d'amande verte
pâte d'amande rose
1 cuil. à café de rhum
sucre cristallisé.

Ouvrez les dattes en deux et ôtez les noyaux. Malaxez les pâtes d'amande verte et rose avec le rhum. Prélevez de petites quantités de pâte et chauffez-les entre vos paumes de main de manière à former des petits boudins.
Glissez-les au centre des fruits et striez la pâte d'amande avec la pointe d'un couteau. Trempez une extrémité des fruits déguisés dans un bol de sucre cristallisé.

POUR CHANGER

Vous pouvez réaliser cette recette avec des figues, des pruneaux ou des abricots secs.

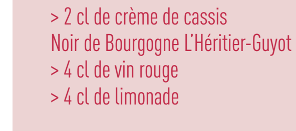
Les fruits rouges

Les crèmes de fruits L'Héritier-Guyot révèlent le meilleur du fruit. Ajoutez cassis, mûre ou framboise dans vos cocktails, et laissez-vous surprendre par une explosion de saveurs !

Mêlé-cassis

> 2 cl de crème de cassis Noir de Bourgogne L'Héritier-Guyot
> 4 cl de vin rouge
> 4 cl de limonade

Versez la crème de cassis Noir de Bourgogne dans un verre puis ajoutez le vin rouge, la limonade et quelques glaçons. Mélangez bien à la cuillère et savourez.



Fantaisie

> 1 cl de crème de framboise L'Héritier-Guyot > 1 cl de crème de mûre L'Héritier-Guyot > 3 cl de gin > 7 cl de jus d'ananas

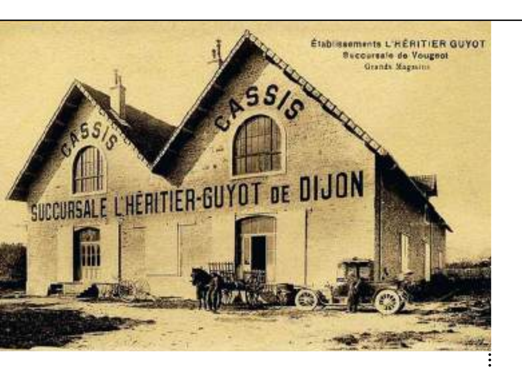
Versez la crème de framboise et la crème de mûre. Ajoutez le gin puis complétez avec le jus d'ananas. Dégustez très froid avec des glaçons, ou de la glace pilée pour le côté croquant.



Iced Raspberry

> 20 cl de bière blanche > 6 cl de jus de framboise > 3 cl de crème de framboise L'Héritier-Guyot > 2 quartiers de citron vert pressés

Versez la bière blanche très fraîche dans le verre puis ajoutez la crème, le jus de framboise et enfin les quartiers de citron vert pressés.



UN SAVOIR-FAIRE ANCIEN

Spécialiste de la liqueur et des crèmes de fruits, L'Héritier-Guyot est l'une des premières maisons de liquoristes à faire son apparition dans la région de Dijon. Fondée en 1845 par Louis-Baptiste L'Héritier, elle devient « L'Héritier-Guyot » lorsqu'il épouse mademoiselle Guyot, 10 ans plus tard. Ensemble, ils prennent à cœur de développer un savoir-faire ancré dans le terroir dijonnais, pour retranscrire au mieux le goût du fruit dans leurs liqueurs.

L'HÉRITIER-GUYOT, DES PRODUITS INCONTOURNABLES

Première liqueur à avoir été produite par la maison L'Héritier-Guyot, la traditionnelle crème de cassis de Dijon est devenue un produit incontournable. Depuis sa création, L'Héritier-Guyot ne cesse d'innover pour étonner vos papilles. Première société de liqueurs à utiliser d'autres fruits, ses crèmes de mûre, pêche, pamplemousse rose ou, plus récemment, mangue vous offrent encore plus de possibilités. Dans un bar, associées à du vin blanc ou rosé, ou pures sur de la glace, et même dans la cuisine pour des recettes originales, elles répondront à toutes vos envies.



Découvrez le tourisme gastronomique à Dijon...

Depuis septembre 2015, la maison L'Héritier-Guyot a ouvert sa première boutique au cœur de sa ville d'origine. Située au 2, place Notre-Dame à Dijon, vous y retrouverez toute la gamme de crèmes de fruits, ainsi que des spécialités bourguignonnes (pain d'épices, moutarde, coulis, terrines, et autres plaisirs gourmands autour du fameux cassis). Et toujours dans sa quête d'innovation, des références inédites et exclusives qui vous surprendront, comme les perles de cassis. Ces petites sphères remplies de crème de cassis de Dijon sont une véritable explosion de saveurs ! N'attendez plus et venez nous rendre visite pour une escapade gourmande et fruitée.



Plus d'informations sur **www.lheritier-guyot.com** et **www.destinationcocktails.fr**

L'HÉRITIER-GUYOT

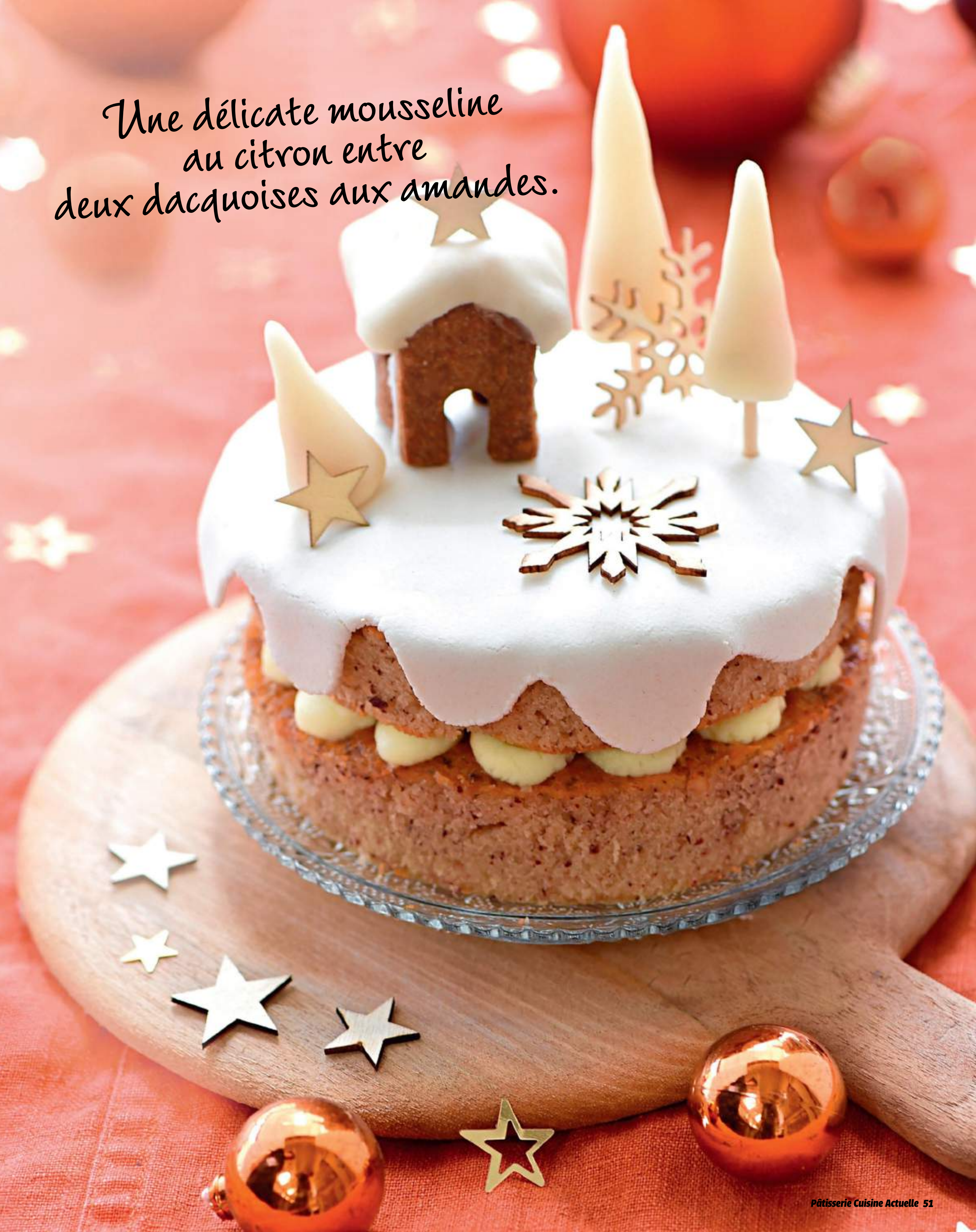
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Si Noël m'était conté...

Les fêtes sont de vrais contes de fée, surtout lorsque les gâteaux sont inventifs, amusants et faciles à réaliser. Voici huit desserts enchantés à customiser selon vos envies.

Réalisation Franck Schmitt et Julie Oginski. Stylisme Julie Oginski. Photos Franck Schmitt.


Une délicate mousseline
au citron entre
deux dacquoises aux amandes.

PAYSAGE ENNEIGÉ



POUR 6 PERSONNES

Préparation : 50 min
Cuisson : 20 à 25 min



LA DACQUOISE AUX AMANDES : 3 blancs d'œufs > 70 g de poudre d'amande > 70 g de sucre glace > 70 g de sucre semoule > 30 g de farine > 1 pincée de sel. **LA MOUSSELINE AU CITRON :** 2 œufs + 4 jaunes > 1 litre de lait > 10 cl de crème liquide > 150 g de sucre > 125 g de farine > 1 zeste de citron bio. **LE DÉCOR :** 400 g de pâte à sucre blanche > 50 g de pâte d'amande blanche > sucre glace > décors en pâte sablée (maison, sapins). ***Matériel : batteur électrique, moule à manqué, poche à douille, douille lisse de 5 mm, emporte-pièce sapin, cure-dents en bois.***

LA DACQUOISE AUX AMANDES : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel, puis incorporez le sucre semoule pour serrer les blancs. Continuez à battre pendant 2 à 3 min pour obtenir une meringue bien dense. Incorporez délicatement le sucre glace, la poudre d'amande et la farine à la spatule.
Chemisez un moule à manqué de papier sulfurisé et versez la pâte. Enfournez pour 20 à 25 min. Enfoncez la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson. La dacquoise doit être moelleuse. Laissez-la refroidir avant de la démouler.
LA MOUSSELINE AU CITRON : portez le lait à ébullition. Cassez les œufs entiers dans un saladier et ajoutez les jaunes d'œufs. Battez-les en omelette, versez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine tamisée petit à petit et versez le lait bouillant en mélangeant. Reversez la préparation dans la casserole et portez à ébullition sans cesser de remuer. Retirez du feu. Mélangez, ajoutez le zeste de citron et laissez refroidir dans un endroit frais. Battez la crème liquide en chantilly et incorporez-la à la crème froide. Réservez au frais.
Coupez la dacquoise en deux. Déposez des pointes de crème mousseline à l'aide d'une poche à douille sur une moitié de gâteau et posez délicatement l'autre moitié par-dessus.
LE DÉCOR : étalez la pâte à sucre sur un plan de travail saupoudré de sucre glace. Découpez-la en formant des vagues un peu plus larges que le gâteau.
Décorez avec des sujets en pâte sablée et des sapins en pâte d'amande. Fixez-les avec des cure-dents en bois. Ajoutez les décors de votre choix (étoiles, flocons) et servez sans attendre.

+ GOURMAND

Incorporez le jus d'une demi-orange à la crème fouettée au mascarpone.

CUPCAKES CADEAUX

POUR 6 PERSONNES Préparation : 30 min • Cuisson : 15 min

200 g de farine > 125 g de sucre > 3 œufs > 20 cl de crème liquide > 1 sachet de levure chimique > 1 demi-zeste d'orange bio. **LE DÉCOR :** 300 g de mascarpone > 50 g de sucre > 1 demi-zeste d'orange bio > colorant rose > bonbons lanières acidulées. ***Matériel : batteur électrique, 6 moules à cupcake, 6 moules à muffin, poche à douille, douille crantée.***

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez la farine et la levure peu à peu, ainsi que le zeste d'orange. Ajoutez la crème liquide et mélangez.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Répartissez la pâte dans 6 moules à cupcake posés dans des moules à muffin pour bien conserver leur forme. Enfournez pour 15 min jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.

LE DÉCOR : mélangez le mascarpone, le sucre, le zeste d'orange et ajoutez une pointe de colorant rose.

Dosez le colorant en fonction de la nuance de rose souhaitée.

Décorez les cupcakes à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille crantée et ajoutez des bonbons lanières pour figurer un nœud. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

SAPIN EN MACARONS

POUR 4 À 6 PERSONNES Préparation : 55 min • Cuisson : 16 min • Repos : 1 h • Réfrigération : 1 h

LES MACARONS : 3 blancs d'œufs (80 g) > 100 g de sucre glace > 100 g de poudre d'amande > 100 g de sucre semoule > quelques gouttes de colorant vert > 1 pincée de sel. **LA GANACHE À LA PISTACHE :** 300 g de pâte d'amande > 100 g de pâte de pistache > 70 g de blancs d'œufs > 35 g de beurre > 2,5 feuilles de gélatine. **LE DÉCOR :** perles de sucre argentées > 1 fondant au chocolat format mini-muffin pour le tronc. ***Matériel : mixeur, tamis, thermomètre à sucre, robot avec fouet et crochet, poche à douille, douille lisse de 5 mm, douille cannelée.***

LES MACARONS : **mixez** longuement le sucre glace et la poudre d'amande et passez le mélange au tamis. Portez 4 cl d'eau et le sucre semoule à ébullition dans une casserole. La température du sirop ne doit pas dépasser 110 °C. Montez la moitié des blancs en neige avec 1 pincée de sel et incorporez le sirop petit à petit en filet jusqu'à refroidissement. Incorporez les blancs d'œufs restants au mélange sucre glace-poudre d'amande. Ajoutez le colorant vert, puis incorporez délicatement les blancs d'œufs sucrés au sirop en soulevant la préparation. Le mélange doit être homogène et un peu coulant.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et collez-le aux quatre coins avec un peu de préparation. Dressez 5 macarons de tailles différentes (4, 6, 8, 10 et 12 cm de diamètre) et suffisamment espacés à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse. Laissez-les sécher 1 h à température ambiante. Préchauffez le four à 145 °C (th. 4-5) et enfournez pour 15 min.

Sortez les coques du four, mouillez le plan de travail et déposez la feuille de papier sulfurisé dessus pour arrêter la cuisson. Laissez refroidir avant de décoller les macarons.

LA GANACHE À LA PISTACHE : **mélangez** la pâte d'amande et la pâte de pistache au robot avec le crochet et ajoutez les blancs d'œufs. Battez au fouet pendant 1 min. Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Essorez-les entre vos mains et faites-les dissoudre dans le beurre fondu. Laissez tiédir. Incorporez le mélange beurre-gélatine à la préparation en fouettant. Réservez la ganache au frais 1 h au moins.

Versez la ganache dans une poche à douille munie d'une douille cannelée. Montez le sapin. Disposez les macarons par ordre de taille du plus grand au plus petit et glissez une couche de ganache entre chaque.

Décorez avec des perles de sucre argentées. Réservez le sapin au frais et déposez-le sur son tronc en le collant avec une pointe de ganache avant de servir.



ASTUCE

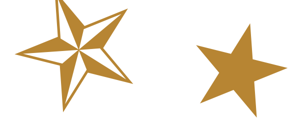
Ajoutez une pointe de colorant vert à la ganache, car la pâte de pistache n'est pas très colorée.

Dossier



VARIANTE

Garnissez le sapin de lemon curd, de pâte à tartiner au chocolat ou au caramel.



COURONNE AU CHOCOLAT BLANC

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min • Cuisson : 20 min • Repos : 1 h

LE SAVARIN : 300 g de farine > 3 œufs > 120 g de lait > 80 g de beurre mou > 15 g de levure de boulanger > 10 g de sucre > 5 g de sel. LA GARNITURE : 100 g de mascarpone > 30 g de sucre > 10 cl de crème liquide > 1 sachet de Chantifix. LE DÉCOR : 200 g de chocolat blanc > pâte à sucre verte > pâte à sucre rouge > sucre glace. *Matériel :* ***moule à savarin, robot muni d'un fouet et d'un crochet, pinceau, emporte-pièce feuille de houx.***

LE SAVARIN : **faites tiédir** le lait et ajoutez la levure. Remuez avec une cuillère pour la dissoudre. Versez la farine dans le batteur muni d'un crochet et ajoutez le sel et le sucre. Mélangez bien, puis ajoutez les œufs entiers et le mélange lait-levure. Fouettez au crochet à petite vitesse. Battez ensuite 10 min à grande vitesse pour que la pâte devienne élastique. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Couvrez la pâte et laissez-la doubler de volume. **Préchauffez** le four à 180 °C (th. 6). Sortez la pâte en la cassant avec la main et disposez-la dans le moule à savarin beurré (s'il est en métal). Laissez la pâte gonfler jusqu'aux bords du moule. Enfournez pour 15 à 20 min. Laissez le gâteau refroidir.

LA GARNITURE : **versez** la crème liquide, le mascarpone et le sucre dans le bol du robot (préalablement passé au frais avec les autres ingrédients) et battez pour obtenir une chantilly bien ferme. Ajoutez le Chantifix.

Coupez le savarin en deux et garnissez-le de chantilly. Refermez-le. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et badigeonnez le gâteau de chocolat fondu au pinceau. Laissez refroidir.

Etalez les pâtes à sucre verte et rouge sur un plan de travail saupoudré de sucre glace. Découpez des feuilles de houx vertes à l'emporte-pièce et façonnez des petites boules de houx rouges. Découpez un ruban rouge. Décorez le savarin et conservez-le au frais jusqu'au moment de servir.

SAPIN DE NOËL FEUILLETÉ

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 25 min • Cuisson : 30 min

2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi > confiture d'abricot > 1 branche de romarin > quelques bonbons roses et jaunes > 1 jaune d'œuf. *Matériel :* ***pinceau, emporte-pièce étoile.***

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Etalez une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dessinez un sapin sur la pâte en gardant la forme du tronc. Recouvrez-le de confiture d'abricot et parsemez-le de romarin haché très fin. Posez la seconde pâte feuilletée par-dessus. Découpez le sapin et le tronc. Découpez des bandes de pâte autour du tronc sans les détacher. Enroulez-les 2 à 4 fois pour former des torsades de chaque côté du tronc.

Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf battu avec un petit peu d'eau à l'aide d'un pinceau. Découpez des étoiles à l'emporte-pièce dans le reste de pâte et disposez-les sur le tronc du sapin. Badigeonnez-les de jaune d'œuf. Enfournez le sapin pour 30 min environ.

Laissez le biscuit refroidir avant de le décorer de bonbons. Servez froid au petit déjeuner ou au goûter.

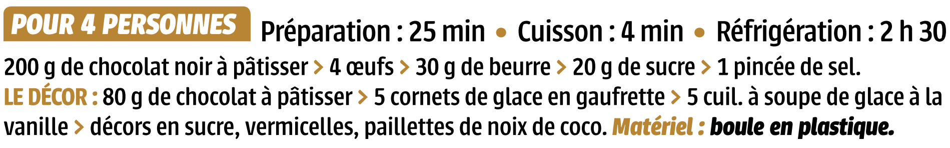


A NOTER

Il est préférable de préparer cette recette la veille afin que la mousse soit bien ferme. Vous pouvez la parfumer avec des zestes d'orange ou de citron.

BOULE DE NEIGE AU CHOCOLAT



POUR 4 PERSONNES Préparation : 25 min • Cuisson : 4 min • Réfrigération : 2 h 30

200 g de chocolat noir à pâtisser > 4 œufs > 30 g de beurre > 20 g de sucre > 1 pincée de sel.

LE DÉCOR : 80 g de chocolat à pâtisser > 5 cornets de glace en gaufrette > 5 cuil. à soupe de glace à la vanille > décors en sucre, vermicelles, paillettes de noix de coco. ***Matériel :* boule en plastique.**

Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre avec le beurre en parcelles à tout petit feu dans une casserole à fond épais. Remuez régulièrement, le chocolat ne doit jamais attacher. Vous pouvez également le faire fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Lorsque le chocolat est bien fondu et lisse, retirez-le du feu et laissez-le tiédir.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les blancs en neige très ferme avec 1 pincée de sel. Ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs dans le chocolat tiédi, puis incorporez délicatement les blancs en soulevant la préparation.

Versez la mousse au chocolat dans une moitié de la boule en plastique et réservez 2 h au frais. Posez la boule sur un bol pour qu'elle ne se renverse pas.

LE DÉCOR : coupez les extrémités des cornets de glace et trempez-les dans le chocolat fondu au bain-marie. Saupoudrez-les de noix de coco, de vermicelles ou de décors en sucre et réservez-les 30 min au frais. Garnissez-les de glace et conservez-les au congélateur jusqu'au moment de servir. Posez les cornets sur la mousse, fermez la boule et servez immédiatement.

CÔNES CHOCOLATÉS

POUR 4 PERSONNES Préparation : 10 min • Cuisson : 4 min • Réfrigération : 35 min

LES CORNETS : 8 cornets à glace en gaufrette > 100 g de chocolat noir > perles de sucre > noix de coco râpée. **LA GARNITURE :** 4 œufs > 20 g de beurre > 150 g de chocolat noir à pâtisser > 40 g d'écorces d'orange confites > 20 g de sucre > 1 pincée de sel. ***Matériel : pinceau, batteur électrique.***

LES CORNETS : **raccourcissez**-les si vous le souhaitez. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie et recouvrez les cornets de chocolat fondu au pinceau. Parsemez-les de perles en sucre ou de noix de coco râpée. Laissez durcir au frais pendant 35 min.

LA GARNITURE : **cassez** le chocolat en petits morceaux. Faites-le fondre à feu doux avec le beurre dans une casserole à fond épais, en tournant régulièrement. Le chocolat ne doit jamais attacher. Vous pouvez également le faire fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Lorsque le chocolat est bien lisse, retirez-le du feu et laissez-le tiédir.
Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les blancs en neige très ferme avec 1 pincée de sel. Versez le sucre et les jaunes d'œufs dans le chocolat tiédi, puis incorporez délicatement les blancs en soulevant la préparation. Ajoutez les écorces d'orange confites coupées en dés.
Répartissez la mousse dans les cornets en les maintenant sur un support et réservez-les au réfrigérateur. Retournez les cornets et disposez-les sur une assiette pour les servir comme des petits sapins.

IDÉE EN +

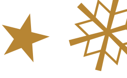
Pourquoi ne pas utiliser ces cônes gourmands pour décorer une bûche ?



La fraîcheur de la noix de coco sous un manteau de pâte d'amande.

ROCHERS COCO





POUR 6 PERSONNES

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

LES ROCHERS : 3 blancs d'œufs > 300 g de noix de coco râpée > 150 g de sucre semoule > 1 pincée de sel. **LE DÉCOR :** 300 g de pâte d'amande verte > 30 g d'abricotine > sucre glace > 6 étoiles dorées en carton.

Matériel : ***batteur électrique, spatule souple, emporte-pièce pétale.***

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Battez les blancs en neige avec 1 pincée de sel au batteur électrique et incorporez le sucre délicatement lorsqu'ils sont presque fermes. Incorporez la noix de coco avec une spatule souple.

Formez 6 cônes de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez-les pour 15 à 20 min et laissez-les refroidir.

Enduisez les cônes d'abricotine et laissez-les sécher. Pendant ce temps, étalez la pâte d'amande au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail saupoudré de sucre glace.

Découpez des petits pétales à l'emporte-pièce et décorez les rochers en commençant par la base. Fixez les pétales sur l'abricotine et piquez une étoile en carton doré au sommet. Vous pouvez réserver les rochers à température ambiante avant de les déguster.

La pâtisserie comme défi !

Cette passionnée décline la gourmandise sans retenue dans son blog « Il était une fois la pâtisserie ». Sa recette : faire les choses à fond…

Texte Marie Le Goaziou.
Photos Christelle Huet-Gomez.



Christelle Huet-Gomez n'a pas 40 ans et a déjà vécu plusieurs vies professionnelles. Avant de devenir bloggeuse culinaire, elle a été auditeur financier, professeur d'histoire-géographie et auteur pour la jeunesse. Elle est aussi maman de trois petites filles très gourmandes. Sa seule ligne de conduite : « Vivre de sa passion ». Seulement ses passions évoluent ! Elle avoue que quelques mois avant l'ouverture de son blog en avril 2013, elle ne connaissait rien à la pâtisserie. Cependant, elle a voulu tenter le casting du « Meilleur Pâtissier » sur M6. Elle a donc creusé le sujet et travaillé jour et nuit pour monter un dossier. Elle qui distinguait à peine les viennoiseries de la pâte à choux ou des entremets a été retenue, mais n'a pas passé le dernier « écrémage » sélectionnant les dix pâtissiers en compétition finale.

Mais pas question d'avoir fait tout cela pour rien ! Devenue experte en gourmandises, elle a voulu faire partager sa nouvelle passion. La devise de son blog : « Si je suis capable de faire le gâteau présenté, vous aussi ! » Et cerise sur ledit gâteau, elle publie aussi des livres de cuisine. Le dernier en date, *Banana bread* paru chez Marabout, présente toutes les variantes d'un gâteau d'un genre nouveau, terriblement moelleux, au goût subtil et doux. Mais assez bavardé… On a faim !

Macaron framboise et thé matcha, une recette printanière.

Cookies aux brownies, une alliance subtile et irrésistible.

Gravity cake aux M&M's. Les bonbons tiennent en équilibre !

ENTREMETS FRAMBOISE-VERVEINE

POUR 10 À 12 PERSONNES

A COMMENCER LA VEILLE

Préparation : 1 h 50 • Cuisson : 10 min

LA CRÈME À LA VERVEINE : 55 cl de crème liquide entière > 120 g de chocolat blanc > 10 g de verveine sèche. **LA BASE DE BISCUIT :** 200 g de biscuits type galettes St Michel > 80 g de beurre fondu. **L'INSERT FRAMBOISE :** 200 g de framboises > 20 g de sucre > 2 feuilles de gélatine. **LE GLAÇAGE ROSE :** 100 g de sucre > 100 g de glucose > 100 g de chocolat blanc > 50 g de lait concentré sucré > 3 feuilles de gélatine > colorant rose > chocolat blanc, framboises fraîches et feuilles de verveine pour le décor. ***Matériel :*** ***passoire, mixeur, mixeur plongeant, 2 cercles à pâtisser de 24 cm de diamètre, 1 cercle à pâtisser de 26 cm de diamètre, film Rhodoïd, thermomètre à sucre, batteur électrique.***

LA CRÈME À LA VERVEINE : LA VEILLE, portez la crème et la verveine à ébullition dans une casserole. Retirez aussitôt du feu et laissez infuser pendant 1 h. **Faites fondre** le chocolat blanc. Faites chauffer la moitié de la crème en filtrant les feuilles de verveine avec une passoire. Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat fondu en mélangeant bien après chaque ajout. Versez le reste de crème froide, toujours en filtrant. Filmez et réservez 4 h au frais.

LA BASE DE BISCUIT : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mixez les biscuits avec le beurre fondu. Répartissez la pâte dans un cercle à pâtisser de 24 cm posé sur une feuille de papier sulfurisé. Tassez avec le dos d'une cuillère et enfournez pour 10 min. Laissez refroidir.

L'INSERT FRAMBOISE : faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer les framboises avec le sucre et 2 cl d'eau pour obtenir une purée. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Mixez la préparation et versez-la dans un cercle de 24 cm chemisé de film alimentaire. Réservez au congélateur 1 h au moins.

LE GLAÇAGE ROSE : faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer 40 ml d'eau, le sucre et le glucose. Portez à ébullition, puis ajoutez la gélatine essorée hors du feu. Mélangez bien et incorporez le chocolat blanc. Ajoutez le lait concentré et le colorant rose. Mixez au mixeur plongeant pour que le glaçage soit bien lisse. Réservez-le au réfrigérateur.

LE MONTAGE : posez la base de biscuit au centre d'un cercle de 26 cm chemisé de film Rhodoïd, posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Fouettez la crème à la verveine à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle double de volume. Versez-en la moitié sur le biscuit. Déposez l'insert framboise en centre, puis recouvrez-le de crème. Réservez au congélateur.

LE LENDEMAIN, faites chauffer le glaçage à 37° C. Posez l'entremets congelé sur une grille au-dessus d'une assiette. Etalez le glaçage sur le dessus et sur les bords en le lissant à la spatule. Laissez le gâteau décongeler au réfrigérateur pendant 2 h. Décorez-le de chocolat blanc, de framboises fraîches et de feuilles de verveine avant de servir.



EN SAVOIR +

Son blog : www.iletaitunefoislapatisserie.com



Mes amis les ours

« Trop bons », « trop mignons », « trop rigolos », vos enfants vont s’extasier devant ces petits ours gourmands, à croquer à pleines dents ! Réalisation et photos Franck Schmitt

OURSONS MACARONS

POUR 24 OURSONS Préparation : 45 min • Cuisson : 16 min • Repos : 1 h

3 blancs d'œufs (80 g) > 100 g de sucre semoule > 100 g de sucre glace > 100 g de poudre d'amande > 20 g de cacao en poudre > 1 pincée de sel > pâte d'amande blanche, noire, verte et rose.

Matériel : ***mixeur, tamis, batteur électrique, thermomètre à sucre, spatule souple, poche à douille, douille lisse.***

Mixez longuement le sucre glace et la poudre d'amande et passez le mélange au tamis. Portez 4 cl d'eau et le sucre semoule à ébullition dans une casserole. La température du sirop ne doit pas dépasser 110 °C. Montez la moitié des blancs en neige avec 1 pincée de sel et incorporez le sirop petit à petit en filet jusqu'à refroidissement. Incorporez les blancs d'œufs restants au mélange sucre glace-poudre d'amande. Ajoutez le cacao en poudre, puis incorporez délicatement les blancs d'œufs sucrés au sirop en soulevant la préparation. Le mélange doit être homogène et légèrement coulant.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et collez-le aux quatre coins avec un peu de préparation. Dressez 24 petits tas réguliers et espacés avec une poche à douille. Laissez reposer 1 h à température ambiante pour que les coques sèchent. Préchauffez le four à 145 °C (th. 4-5) et enfournez pour 13 min.

Sortez les coques du four, mouillez le plan de travail et déposez la feuille de papier sulfurisé dessus pour arrêter la cuisson. Laissez les macarons refroidir.

Décorez les biscuits avec des ronds de pâte d'amande blanche pour figurer le museau des oursons. Façonnez des nez et des yeux en pâte d'amande noire, des oreilles brunes.



ASTUCE

Mélangez des pâtes d'amande verte et rose pour obtenir de la pâte d'amande brune.

P'tits loups



OURS CHAPARDEURS

POUR 30 OURSONS

Préparation : 20 min • Cuisson : 12 min • Repos : 1 h

200 g de farine > 160 g de beurre mou > 130 g de sucre > 1 c. à café de cardamome > 1 pincée de sel > 20 à 30 demi-cerneaux de noix.
Matériel :* *cul-de-poule, emporte-pièce ours, cure-dents.

Mélangez la farine, le sucre, la cardamome et 1 pincée de sel dans un cul-de-poule.

Fraîche et citronnée, cette épice relève la pâte sablée.

Ajoutez le beurre mou coupé en petits morceaux et travaillez la pâte du bout des doigts. Formez une boule. Entourez-la de film alimentaire et réservez-la 1 h au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Abaissez la pâte en une couche de 5 mm d'épaisseur et découpez des petits ours de 5 cm à l'aide d'un emporte-pièce. Etirez leurs pattes pour pouvoir les refermer. Ajoutez un demi-cerneau de noix et repliez les deux pattes (ou une seule). Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et marquez les yeux et le museau avec un cure-dent. Enfournez-les pour 10 à 15 min en surveillant la fin de la cuisson. Laissez refroidir.





COUPS DE PATTE !



POUR 6 MUFFINS **Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min**

1 banane > 250 g de farine > 180 g de beurre > 100 g de pépites de chocolat > 100 g de sucre > 1 œuf > 1 sachet de sucre vanillé > 1 cuil. à soupe d'huile > 2 cuil. à café de levure chimique > 1 pincée de sel.
LE DÉCOR : 150 g de noix de coco râpée > 100 g de sucre glace > 1 filet de jus de citron > pâte d'amande ou pâte à sucre noire.
Matériel :* *fouet, moules à muffin.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez la banane et coupez-la en petits morceaux.
Mélangez la farine, la levure et le sel dans un saladier. Battez l'œuf entier dans un second saladier, puis versez le sucre, le sucre vanillé, l'huile, le beurre mou, les pépites de chocolat et les morceaux de banane. Mélangez le contenu des deux saladiers et remuez doucement. Remplissez les moules de préparation à mi-hauteur (choisissez de préférence des moules en silicone, sinon garnissez-les de caissettes en papier). Enfournez pour 20 min et laissez refroidir. Recoupez les muffins pour les aplatir.
Préparez une glace royale en mélangeant le sucre glace et un filet de jus de citron. Recouvrez les muffins de glace royale et roulez-les dans la noix de coco râpée.
Etalez la pâte d'amande noire sur un plan de travail saupoudré de sucre glace et découpez des cercles de 3 à 4 cm de diamètre et des petites boules plates. Disposez les empreintes sur les muffins (vous pouvez les coller avec un peu de glace royale).



SUCETTES CHOCO-AMANDES

POUR 8 SUCETTES Préparation : 20 min • Cuisson : 5 min • Repos : 1 h

100 g de chocolat blanc > 250 g de pâte d'amande blanche > 40 g de pâte d'amande rose > 20 g de pâte d'amande noire. ***Matériel : casserole à bain-marie, bâtonnets de sucette.***

Façonnez des boules de pâte d'amande blanche et pincez-les de deux côtés pour former les oreilles des ours. Piquez les boules sur des bâtonnets à sucette.

Concassez le chocolat blanc et versez-le dans un petit récipient. Faites-le fondre au bain-marie pendant 5 min. Coulez le chocolat fondu sur les formes en pâte d'amande. Veillez à ce que le chocolat englobe bien toute la sucette et supprimez délicatement l'excédent avec un bâtonnet.

Déposez les sucettes sur une assiette ou sur une volette en fer. Formez des yeux et des nez en pâte d'amande noire, des oreilles en pâte d'amande rose. Réservez 1 h au réfrigérateur. Dégustez bien frais.

A NOTER

Vous pouvez décorer des pop cakes au chocolat noir de la même façon.

Recette pour pâtissier en herbe

Savoureux mont-blanc…

Cette pâtisserie traditionnelle peut se décliner de différentes façons et il en existe de nombreuses recettes. En voici une simple et inratable !

Réalisation Julie Oginski et Franck Schmitt.
Photos Franck Schmitt. Merci à Eléa.



Une meringue croquante se cache sous une crème de marron onctueuse…

Les fonds en sablé breton

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 40 min
Cuisson : 15 min
Réfrigération : 4 h

LES FONDS EN SABLÉ BRETON
- 2 jaunes d'œufs
- 125 g de beurre mou
- 210 g de farine
- 125 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

LES MERINGUES
- 3 blancs d'œufs
- 180 g de sucre
- 1 pincée de sel

LA CRÈME DE MARRON
- 500 g de pâte de marron
- 150 g de crème de marron

LA CHANTILLY
- 100 g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide entière
- 50 g de sucre
- 1 sachet de Chantifix
- Etoiles en sucre et marrons glacés pour le décor

Matériel :* *batteur électrique, fouet, spatule souple, cuillère en bois, 2 poches à douille, douille lisse de 1 cm de diamètre, douille lisse très fine, 4 cercles à tartelette de 12 cm de diamètre.

1 Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et moussent (vous pouvez utiliser un batteur électrique).



2 Ajoutez le beurre mou coupé en petits morceaux et fouettez bien.



3 Incorporez la levure, le sel, puis la farine.



4 Mélangez le tout à la cuillère en bois et formez une boule homogène.



5 Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez-la 1 h au frais.

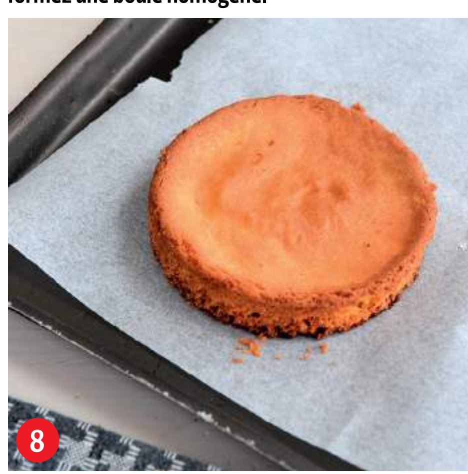




6 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Etalez la pâte en une couche de 5 mm d'épaisseur et disposez-la dans les cercles à tartelette.



7 Enfournez pour 15 min. Si possible, faites cuire les fonds de pâte dans les cercles. Sinon, recoupez-les à la sortie du four.



8 Laissez les fonds refroidir et ôtez les cercles.






Exercice de style

Les meringues



1 Versez les blancs d'œufs et le sel dans le bol du batteur et commencez à battre à moyenne vitesse, puis continuez à fouetter à grande vitesse.



2 Ajoutez le sucre lorsque les blancs sont presque montés et continuez de battre pendant 1 min pour bien les serrer.



3 Versez les blancs montés en meringue dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1 cm de diamètre.



4 Formez des meringues de 10 cm de diamètre sur une plaque à pâtisser.



5 Enfournez-les pour 3 h à 70 °C (th. 2-3) puis laissez-les refroidir.



La crème de marron et la chantilly



1 Mélangez la pâte et la crème de marron au batteur électrique, puis versez la préparation dans une poche à douille munie d'une douille lisse et fine. Réservez la poche au frais.



2 Préparez la chantilly. Versez la crème liquide et le mascarpone dans le bol du batteur.

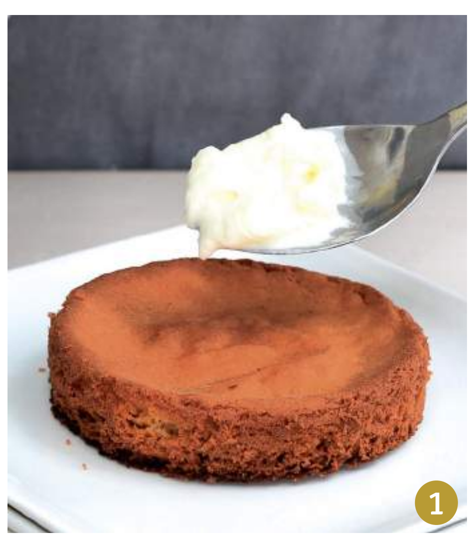



3 Ajoutez ~~le sucre et le Chantifix~~. Battez à grande vitesse.

Le bol, la crème et le mascarpone doivent être froids. Réservez-les 1 h au réfrigérateur.



Le dressage


Disposez un fond sablé sur chaque assiette et ajoutez 1 cuil. à soupe de chantilly.


Posez une meringue et recouvrez-la de crème Chantilly. Laissez le fond de sablé apparent.


A la poche à douille, tracez des fils de crème de marron réguliers ou emmêlés sur la meringue.



Décorez les mont-blanc avec des étoiles en sucre et un marron glacé. Réservez-les au frais jusqu'au moment de servir.


IDÉE EN +

Vous pouvez glisser des morceaux de marrons glacés dans la chantilly.



Les springerles

La gourmandise est un art en Alsace et c'est au musée que l'on apprend à faire ces ravissants petits gâteaux. Ils décoraient autrefois les sapins de Noël et transmettaient les meilleurs vœux de ceux qui les offraient. Marie Le Goaziou

Le grès rose des Vosges donne le ton à toutes les constructions de la région.

Le parc régional des Vosges du Nord a son siège dans le château de la Petite Pierre fortifié par Vauban.



Le village de la Petite Pierre, perché sur un éperon rocheux, surplombe la forêt vosgienne.

Depuis le Moyen Age, on prépare des springerles en Alsace lors des fêtes de fin d'année. Leur nom signifie «petits sauteurs», car on devait les faire sauter pour les décoller du moule qui permet de les décorer de motifs traditionnels. Confectionnés pendant l'Avent pour orner les sapins de Noël, on les offre aussi pour les grandes occasions de la vie.

Ces centaines d'images en relief sur la pâte sablée creusées dans le bois par une main d'artiste, ou au contraire par un sculpteur naïf, célèbrent Noël ou Pâques… mais elles représentent aussi le cœur et l'amour, évoquent des métiers, des animaux, des tenues élégantes. Certaines, ornées de deux cœurs et deux grenades entrouvertes ou d'un bouquet composé de tulipes, dahlias et tournesols symbolisant la fertilité, étaient offertes aux jeunes couples pour leur mariage. D'autres, décorées de consonnes et de voyelles, servaient à l'apprentissage de la lecture : l'enfant n'avait le droit de les manger que lorsqu'il connaissait son alphabet !

Les gravures sont traditionnellement taillées dans du bois de poirier, mais aujourd'hui, on en trouve en terre cuite, en céramique ou même en plastique. A la Petite Pierre (67), dans le massif des Vosges, un petit musée des arts et traditions populaires raconte l'histoire de ces jolis biscuits de Noël et permet même de passer aux travaux pratiques !



DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Juliette Herkommer aime transmettre aux jeunes générations, comme à tous les gourmands qui visitent le musée des traditions populaires de la Petite Pierre, le savoir-faire des springerles. On les offrait autrefois en gage d'amitié. *« Pour qu'ils restent bien blancs en surface, on les cuit très doucement*, fait remarquer Juliette lors de ses démonstrations-dégustations, *et pour laisser une empreinte parfaite, on farine bien les moules »*. Son truc, c'est de les saupoudrer de Maïzena… *« Les œufs et le sucre doivent être battus très longtemps avant de pétrir la pâte. Alors seulement, on pourra passer à la délicate étape du moulage de l'image. Selon leur taille, il faut faire sécher les biscuits 24 h environ avant de les cuire. Ainsi, le motif durcit et ne se déforme pas lors de la cuisson. Les biscuits sont cuits quand ils bombent légèrement. »*

Adresses p. 98



SPRINGERLES

POUR 20 À 30 BISCUITS

Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min • Repos : 24 h

2 œufs > 275 g de farine > 200 g de sucre > 5 g d'anis en grains > 1 paquet de sucre vanillé > 1 pointe de couteau de levure chimique.

Matériel : fouet, moule à springerle, 2 plaques à pâtisser.

Battez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé pendant 15 min, jusqu'à ce que le mélange forme un ruban. Incorporez 225 g de farine et la levure. Saupoudrez le plan de travail du reste de farine. Déposez la pâte dessus et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Ajoutez de la farine si nécessaire.

Etalez la pâte en une couche de 1 cm d'épaisseur. Farinez le moule, puis pressez-le sur la pâte. Décollez la pâte du moule, découpez les motifs et disposez-les sur une plaque à pâtisser farinée et parsemée de grains d'anis. Laissez les biscuits sécher 24 h dans un endroit modérément chauffé. Enfournez-les pour 15 à 20 min à 150 °C (th. 5). Pour que la gravure des biscuits reste blanche, glissez dans le four une seconde plaque à pâtisser froide au-dessus de la première, au bout de 5 min de cuisson.

Laissez les springerles refroidir à température ambiante, puis réservez-les dans une boîte hermétique.

Recette de Monsieur Haudot, conservateur et fondateur des musées de la Petite Pierre.

10 idées avec

Le yaourt

Ce laitage est universel et s'il se déguste nature, c'est aussi un précieux ingrédient en cuisine, apportant aux desserts et pâtisseries douceur, fraîcheur et onctuosité. Marie Le Goaziou

1 Gâteau au yaourt, version madeleines

Pour une cinquantaine de madeleines, battez 4 œufs entiers avec 2 pots de yaourt nature dans un saladier. Ajoutez 2,5 pots de sucre et mélangez bien. Versez un demi-pot d'huile et 1 demi-cuil. à soupe d'extrait de vanille. Incorporez 5 pots de farine et 2 paquets de levure et mélangez à nouveau pour obtenir une pâte homogène. Répartissez la pâte dans des moules à madeleine à l'aide d'une poche à douille. Enfournez pour 10 min environ à 210 °C (th. 7). Laissez les madeleines refroidir quelques minutes avant de les démouler.

2 Sorbet au citron, macarons et yaourt

Préparez un sirop avec 80 g de sucre semoule et 10 cl d'eau. Laissez refroidir. Cassez 5 petits macarons nature en morceaux. Mélangez 4 yaourts brassés, le sirop, 1 jus de citron et les morceaux de macaron dans un saladier. Faites prendre en glace dans la turbine. Servez aussitôt ou réservez au congélateur.

3 Crumble au citron

Prélevez le zeste de 3 citrons et récupérez le jus. Versez le jus et les zestes de citron dans une casserole avec 100 g de sucre, 100 g de beurre et 4 œufs. Faites épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Mélangez 2 yaourts et 25 g de Maïzena et incorporez-les à la crème au citron. Répartissez la préparation dans 4 ramequins allant au four. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Préparez l'appareil à crumble en mélangeant 100 g de farine, 60 g de beurre et 40 g de sucre. Emiettez le mélange délicatement sur la crème au citron pour que les deux couches ne se mélangent pas. Enfournez pour 35 min. Dégustez tiède.

4 Gelée de pomme aux raisins et yaourt

Délayez 2 g d'agar-agar dans 50 cl de gelée de pomme et portez à ébullition. Répartissez la préparation dans 4 verrines et réservez-les au réfrigérateur. Au moment de servir, montez 25 cl de crème fraîche en chantilly. Fouettez 1 yaourt nature avec 2 pincées de réglisse ou de gingembre en poudre et incorporez-le à la chantilly. Parsemez les verrines de grains de raisin blanc et rouge et ajoutez le mélange yaourt-chantilly. Servez sans attendre.

5 Cake au yaourt, citron et pavot

Râpez le zeste de 3 citrons et récupérez le jus. Fouettez 3 œufs avec 150 g de sucre glace dans un saladier. Ajoutez 1 demi-sachet de levure chimique, 100 g de beurre salé fondu, 200 g de farine et 2 yaourts à la grecque. Incorporez le jus et les zestes de citron et 2 cuil. à soupe de graines de pavot. Mélangez bien. Versez la pâte dans un moule à cake chemisé de papier cuisson et enfournez pour 45 min à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir. Mélangez 100 g de sucre glace et 1 cuil. à soupe de jus de citron et recouvrez le cake de glaçage avant de servir. Décorez-le d'écorces de citron confites et de graines de pavot.

6 Lassi à la mangue

La boisson indienne par excellence ! Epluchez une mangue et versez sa chair, 2 yaourts brassés et 6 glaçons dans le bol d'un blender. Mixez pour obtenir une préparation liquide. Vous pouvez l'aromatiser avec une pointe de piment, de la cardamome ou un peu de lait de coco, selon votre goût.



Une source de nutriments et de vitamines pour petits et grands !

Toutes ces recettes sont pour 4 personnes.



© Photo Fotolia

7 Mousse de yaourt aux groseilles

Faites trempez 3 feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 10 min. Mélangez 4 yaourts à la grecque, 10 cl de crème épaisse et 3 cuil. à soupe de miel liquide dans un saladier. Essorez la gélatine et faites-la fondre à feu doux dans une petite casserole. Laissez-la reposer 2 min, puis incorporez-la délicatement au mélange. Incorporez 100 g de groseilles et mélangez à nouveau. Répartissez la préparation dans 4 verres et laissez prendre à température ambiante. Réservez 4 h au réfrigérateur. Parsemez les mousses de groseilles et versez un filet de miel avant de servir.

8 Cuajada

Dans les Asturies, on prépare un dessert très populaire qui se situe entre le far et le gâteau au yaourt. Mélangez 1 yaourt et 125 g de beurre fondu dans un saladier. Ajoutez 2 œufs, 2 pots de farine, 4 pots de lait et fouettez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et saupoudrez de cannelle. Enfournez à 120 C° (th. 4) pour 40 min. Servez bien frais.

9 Yaourt glacé aux framboises et à la menthe

Mixez 400 g de framboises congelées avec 2 yaourts nature, 2 cuil. à soupe de sucre semoule et quelques feuilles de menthe fraîche. Répartissez la préparation dans 4 verres et servez aussitôt On peut remplacer les framboises par tous les fruits rouges congelés, ou même par des mirabelles ou des billes de melon.

10 Gâteau au yaourt

Le premier gâteau qu'on prépare pendant l'enfance prend le pot de yaourt comme unité de mesure. Dans un saladier, mélangez un yaourt nature, 3 pots de sucre, 3 pots de farine, 1 pot d'huile, 3 œufs et un demi-sachet de levure. Verser la préparation dans un moule et enfournez à 180 °C (th. 6) pour 30 à 35 min. Si le moule est en forme de couronne, la cuisson sera plus rapide (20 à 25 min).

Trois versions de l'opéra signées Marc Lecomte

Cette pâtisserie traditionnelle est mise en scène avec brio par le chef-pâtissier du restaurant Gabriel au sein de l'Hôtel La Réserve Paris.

Photos Fabrice Veigas. Texte Franck Schmitt.



A 29 ans à peine, Marc Lecomte affiche déjà un brillant parcours au sein de maisons prestigieuses. Il officie désormais à l'Hôtel La Réserve Paris aux côtés du chef Jérôme Banctel. Il est considéré comme l'un des chefs-pâtissiers les plus prometteurs de sa génération. Ses créations enchantent les convives du restaurant Gabriel, leur offrant des émotions visuelles et gustatives uniques.



OPÉRA CLASSIQUE

« Toute l'équipe du restaurant a participé à son élaboration. C'est un dessert mythique ! Nous avons travaillé sur une crème au beurre légère, assortie d'un café bio de Colombie et d'une ganache aux chocolats du Venezuela. »



COCKTAIL À L'OPÉRA

« Nous avons créé un cocktail " façon pâtissier" avec une gelée au café pour la fraîcheur et une chantilly au chocolat pour l'onctuosité. Un chocolat chaud vient harmoniser l'ensemble et le crumble apporte du croustillant. »



OPÉRA HAUTE VOLTIGE

« Ce dessert qui peut paraître compliqué est assez simple : un brownie, une mousse au sirop d'érable, des poires confites, une crème glacée et quelques noisettes du Piémont. Un dressage version gastro et le tour est joué ! »

1

OPÉRA CLASSIQUE

POUR 8 À 10 PERSONNES

Préparation : 1 h 30 • Cuisson : 20 min
Congélation : 30 min

LA CRÈME AU BEURRE : 1125 g de beurre > 300 g de lait entier > 210 g de jaunes d'œufs > 75 g de sucre semoule. **LA MERINGUE ITALIENNE :** 142 g de blancs d'œufs > 297 g de sucre semoule. **LE BISCUIT JOCONDE :** 235 g d'œufs entiers > 150 g de poudre d'amande > 150 g de sucre glace > 195 g de blancs d'œufs > 55 g de sucre semoule > 100 g de farine 45 t > 55 g de beurre > 10 ml de café fort. **LA GANACHE AU CHOCOLAT :** 700 g de crème liquide > 600 g de chocolat à 70 % > 160 g de beurre. **LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT :** 250 g de pâte à glacer > 80 g de chocolat à 70 % > 30 g d'huile de tournesol > feuilles d'or pour le décor. ***Matériel :*** ***batteur électrique, fouet, thermomètre à sucre, cuillère en bois, cadre à dresser de 20 cm x 20 cm.***

LA CRÈME AU BEURRE : faites bouillir le lait, puis versez-le sur les jaunes d'œufs et le sucre préalablement battus. Reversez le mélange dans une casserole et faites chauffer en mélangeant à la cuillère en bois jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Réservez au frais pour ramener la température de la crème à 45 ou 50 °C. Incorporez le beurre en fouettant au batteur.

LA MERINGUE ITALIENNE : mélangez 85 g d'eau et 280 g de sucre dans une casserole. Portez le sirop a 121 °C. Battez les blancs en neige en ajoutant 17 g de sucre. Ne les montez pas trop. Versez le sirop progressivement sur les blancs en continuant de fouetter. Mélangez la meringue italienne et la crème au beurre. Recouvrez de film alimentaire et réservez.

LE BISCUIT JOCONDE : mélangez les œufs entiers, le sucre semoule et la poudre d'amande. Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez le sucre glace. Incorporez cette meringue au mélange œufs-poudre d'amande et ajoutez la farine, puis le beurre fondu. Etalez la préparation en une couche de 2 cm d'épaisseur sur 1 ou 2 plaques recouvertes de papier sulfurisé. Enfournez pour 4 min à 220 °C (th. 7-8), puis 4 min à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir.

LA GANACHE AU CHOCOLAT : portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat concassé. Battez pour lier le mélange, puis incorporez le beurre mou petit à petit. Réservez.

LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT : faites fondre tous les ingrédients au bain-marie.

LE DRESSAGE : découpez 3 biscuits de 20 cm x 20 cm. Déposez le premier biscuit dans le fond du cadre à dresser, imbibez-le de café, puis étalez une couche de ganache au chocolat. Posez un second biscuit imbibé de café et étalez une couche de crème au beurre. Renouvelez l'opération. Sortez le gâteau du cadre et réservez-le 30 min au congélateur pour qu'il soit très froid, mais pas congelé. Recouvrez-le de glaçage au chocolat chaud, qui va figer immédiatement. Lissez les bords à la spatule. Tracez le mot « Opéra » et décorez de feuilles d'or.

A NOTER

Vous aurez trop de crème au beurre, mais la recette est difficile à réaliser en petites quantités. Réservez-la.



Variations gourmandes

2

COCKTAIL À L'OPÉRA

POUR 8 À 10 PERSONNES

Préparation : 1 h • Cuisson : 8 min
Réfrigération : 30 min

LA GELÉE AU CAFÉ : 20 cl de café > 10 g de sucre > 1 feuille de gélatine.
LE CRUMBLE : 95 g de farine t 45 > 95 g de beurre > 75 g de sucre > 60 g de poudre d'amande > 2 g de sel fin.
LA CHANTILLY AU CACAO : 200 g de crème liquide > 20 g de sucre semoule > 10 g de cacao.
LE CHOCOLAT CHAUD : 500 g de lait entier > 16 g de sucre semoule > 120 g de chocolat à 70 % > 20 g de chocolat au lait.
***Matériel :* batteur muni d'un crochet, fouet, poche à douille, coupes.**

LA GELÉE AU CAFÉ : faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer le café et ajoutez le sucre et la gélatine essorée. Coulez une première couche de gelée dans les coupes et réservez-les au réfrigérateur (conservez le reste de gelée à température ambiante).
LE CRUMBLE : mélangez tous les ingrédients dans la cuve du batteur muni d'un crochet. Emiettez la pâte et réservez-la sur une plaque à pâtisser au réfrigérateur pendant 30 min. Enfournez le crumble pour 8 min à 180 °C (th. 6).
LA CHANTILLY AU CACAO : versez la crème, le sucre et le cacao dans la cuve du batteur. Montez la crème en chantilly et réservez-la au frais.
LE CHOCOLAT CHAUD : faites tiédir le lait et ajoutez les autres ingrédients. Faites chauffer en fouettant sans porter à ébullition.
LE DRESSAGE : déposez une couche de chantilly au cacao sur la première couche de gelée au café à la poche à douille, puis recouvrez de gelée au café. Laissez prendre au frais, puis déposez une nouvelle couche de chantilly. Réservez au frais, puis versez un filet de chocolat chaud et parsemez de brisures de crumble au moment de servir.

Un chocolat chaud onctueux sur un crumble croustillant pour fondre de plaisir!



OPÉRA HAUTE VOLTIGE

POUR 10 PERSONNES

Préparation : 1 h • Cuisson : 10 min
Réfrigération : 1 h

LES TUILES : 300 g de fondant > 200 g de glucose > 40 g de pâte à glacer. **LE BROWNIE AUX NOISETTES :** 500 g de beurre > 600 g de sucre semoule > 240 g de chocolat > 400 g d'œufs entiers > 350 g de farine > 200 g de noisettes grillées. **L'ESPUMA AU SIROP D'ÉRABLE :** 300 g de crème > 340 g de sirop d'érable > 120 g de jaunes d'œufs > 2 feuilles de gélatine. **LE CONFIT POIRE-CARDAMOME :** 120 g de purée de poire > 65 g de dés de poire > 4 g d'eau-de-vie de poire > 0,5 g de cardamome > 1 feuille de gélatine. **1 BOÎTE DE GLACE AU CARAMEL.**
***Matériel :* thermomètre à sucre, mixeur, fouet, pochoir en carton de 13 cm x 6 cm, passoire fine, tube en métal de 2 cm de diamètre, cadre à dresser, siphon, 2 cartouches de gaz.**

Les saveurs se mêlent avec délicatesse dans ce dessert raffiné…



ASTUCE

Si vous ne parvenez pas à enrouler les tuiles, réalisez un millefeuille de tuiles plates.

LES TUILES : mélangez le glucose et le fondant à froid dans une casserole. Faites chauffer à 145 °C et ramenez la température à 120 °C. Ajoutez la pâte à glacer et mélangez. Etalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez-la refroidir et réduisez-la en poudre au mixeur. Découpez un pochoir de 13 cm x 6 cm dans un carton fin et posez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Etalez une fine couche de poudre à l'aide d'une passoire. Renouvelez l'opération pour obtenir le nombre de tuiles désirées. Enfournez pour 2 min à 180 °C (th. 6). Décollez les tuiles et enroulez-les sur le tube en métal (attention ça brûle !).

LE BROWNIE AUX NOISETTES : faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez les deux préparations, puis ajoutez la farine et les noisettes. Versez l'appareil dans un cadre posé sur une plaque en une couche de 2 cm d'épaisseur. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pour 8 min. Découpez des rectangles de 13 cm x 2 cm.

L'ESPUMA AU SIROP D'ÉRABLE : faites chauffer la crème et le sirop d'érable. Versez ce mélange sur les jaunes, battez et faites chauffer la préparation à 83 °C. Ajoutez la gélatine essorée. Réservez 1 h au frais. Versez la crème dans un siphon et ajoutez 2 cartouches de gaz.

LE CONFIT POIRE-CARDAMOME : faites chauffer la purée de poire avec la cardamome, puis ajoutez la gélatine essorée et l'alcool de poire. Réservez au frais et ajoutez les dés de poire.

LE DRESSAGE : posez un rectangle de brownie sur chaque assiette. Ajoutez une tuile garnie d'espuma et un peu de confit de poire. Terminez par une quenelle de crème glacée au caramel.



L'atelier

© Photo Franck Schmitt

Bouchées pralinées à l'orange



A offrir ou à servir à la fin d'un repas, ces douceurs s'inspirent des truffes et associent le croustillant du pralin à la saveur de l'orange. Un délice ! Réalisation Franck Schmitt


1


2


3



VARIANTE

Roulez les bouchées dans des éclats de pistache ou des amandes concassées.

POUR 8 PERSONNES

Préparation : 15 min • Cuisson : 45 min
Réfrigération : 2 h

200 g de chocolat noir > 100 g de pralin > 20 cl de crème liquide entière > 1 cuil. à soupe de zestes d'orange bio. ***Matériel : spatule en bois, caissettes en papier.***

1

Faites tiédir la crème dans une casserole sans porter à ébullition. Ajoutez le chocolat coupé en morceaux et faites-le fondre doucement en mélangeant jusqu'à obtention d'une préparation lisse.

2

Incorporez 50 g de pralin et le zeste d'orange et mélangez. Réservez 2 h au réfrigérateur.

3

Façonnez des boules de pâte au chocolat et roulez-les dans 50 g de pralin. Disposez-les dans des caissettes en papier et conservez-les au frais. Vous pourrez les offrir dans une jolie boîte.



Il se forme toujours des marques dans la couverture en chocolat des orangettes…

Posez les orangettes égouttées sur une feuille de papier d'aluminium (cela fait briller le dessous des confiseries) et n'hésitez pas à tremper les écorces deux ou trois fois de suite dans le chocolat chaud et coulant pour éviter que l'excédent ne forme un « pied ». Pour réaliser un enrobage parfait, utilisez la méthode du tempérage du chocolat.

Ça va mieux en le disant…

Vous avez des questions ? Nous avons les réponses.

Comment éviter que les écorces d'orange confites collent les unes aux autres ?

Il suffit de les rouler dans du sucre cristallisé. Si vous les conservez dans une boîte hermétique en fer, glissez une feuille de papier sulfurisé entre chaque couche de bâtonnets ou d'écorces d'orange confite.

Je voudrais faire ma levure « maison »…

Si vous avez de la crème de tartre, vous pouvez réaliser une levure chimique « maison ». Il suffit d'ajouter 50 g de bicarbonate de soude et 50 g d'amidon de maïs (Maïzena) à 100 g de crème de tartre. Mélangez bien et conservez la préparation dans un bocal hermétique à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Comment savoir si mes flans sont cuits ?

Vérifiez la cuisson en appuyant doucement le dos d'une cuillère sur la surface des flans. Ils sont cuits s'ils résistent légèrement à la pression de la cuillère.

Mes petits biscuits de Noël sont très appréciés, je n'en ai jamais assez !

Préparez la pâte à l'avance, abaissez-la et enveloppez-la dans du film alimentaire. Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur et 3 mois au congélateur. En fonction de vos besoins, vous la sortirez la veille. Il ne restera plus qu'à découper les biscuits à l'emporte-pièce et à les enfourner pour avoir toujours des petits gâteaux frais à offrir durant l'Avent.

Quel avantage y a-t-il à utiliser du miel pour sucrer les pâtes à gâteau ?

Tout d'abord, on en utilise moins puisque 75 g de miel remplacent 100 g de sucre. Ensuite, comme le miel est hygroscopique, c'est-à-dire qu'il retient l'humidité dans les aliments, la pâte est plus moelleuse. Idéal pour les gâteaux que l'on souhaite conserver plusieurs jours ou congeler.

Je n'ai pas de poche à douille pour remplir mes choux…

Si vous n'avez pas de poche à douille, utilisez un sac de congélation. Remplissez-le avec la garniture prévue pour les choux, fermez-le avec un élastique et découpez l'une des extrémités. On peut même réutiliser cette douille de fortune après l'avoir lavée.



Mes choux sont bien gonflés, mais de formes très différentes. Difficile de faire une pièce montée !

Faites cuire vos choux dans un moule en silicone pour demi-sphères, ils seront ainsi calibrés et vous pourrez facilement dresser vos desserts les plus sophistiqués telles les pièces montées.

Et pour faire des Paris-Brest de la même taille ?

Dessinez les contours des gâteaux à l'aide d'un verre assez large, genre verre à tapas, sur une plaque à pâtisser. Trempez-le dans la farine, puis faites une empreinte avec le verre sur la plaque et suivez le trait en dressant la pâte à choux à la poche à douille. Vous pouvez aussi les congeler directement dans le moule et ne sortir les choux qu'un à un selon vos besoins. Pratique pour s'organiser à l'avance quand on doit dresser un buffet.



Comment savoir si le gâteau est assez gros pour le nombre de convives ?

Un diamètre de 18 cm correspond à 4 à 6 parts, 20 cm à 6 à 8 parts, 22 cm à 8 à 10 parts, 24 cm à 10 à 12 parts, 26 cm à 12 à 14 parts, 28 cm à 14 à 16 parts.

Les abricots séchés sont-ils plus sucrés que les frais ?

Non, la quantité de sucre contenue dans un abricot séché est la même que dans un abricot frais. Mais comme dans tout fruit séché, le sucre y est plus concentré. Au Japon, un mets des plus prisés est l'*Umeboshi*, un abricot salé et séché que l'on accommode avec de nombreux plats de viande ou de riz.

10 TRUCS *pour tout réussir*

Des choux bien gonflés et moelleux, des fonds de tarte adaptés aux différentes garnitures, des fruits secs qui se répartissent bien dans une pâte à cake... Autant de petites astuces qui sont la clé du succès du pâtissier !

Marie Le Goaziou

1 Des fruits confits qui « tiennent »

Farinez les fruits confits ou roulez-les dans le sucre avant de les incorporer à la pâte à cake qui ne doit pas être trop liquide pour supporter le poids de la garniture. Vous pouvez aussi réserver la pâte au frais 30 min à 1 h, afin de la rendre plus compacte. Ajoutez les fruits confits juste avant de la verser dans le moule pour l'enfourner. Et si vous n'avez pas eu le temps de prendre toutes ces précautions, versez la pâte dans le moule, puis déposez la garniture sur le dessus et enfoncez-la légèrement avec les doigts. La garniture descendra alors d'elle-même de façon homogène.

2 Des chouquettes hyper moelleuses

Habituellement pour réaliser une pâte à choux, on met autant d'eau que de lait. Pour que les chouquettes soient bien moelleuses, remplacez le lait demi-écrémé par du lait entier, ou bien n'utilisez que du lait demi-écrémé.

3 Glaçages aromatisés

On peut remplacer le blanc d'œuf par un jus d'orange (sans la pulpe) ou de citron. On peut aussi aromatiser le glaçage avec du café, du cacao en poudre ou des arômes naturels. Les colorants alimentaires permettent de nombreuses fantaisies... mais il est conseillé d'avoir la main légère. N'oubliez pas de faire un trou dans le haut des biscuits avant de les enfourner pour pouvoir les suspendre dans le sapin.

4 Crème pâtissière onctueuse

Choux, beignets, éclairs, tartes aux fruits et gâteaux roulés sont souvent garnis de crème pâtissière. Celle-ci contient du lait, des jaunes d'œufs, du sucre, de la farine (ou de la fécule de maïs) et de la vanille. Utilisez du lait entier pour plus d'onctuosité. La crème pâtissière a tendance à attacher. Fouettez-la sans arrêt en cours de cuisson en raclant bien le fond de la casserole, mais laissez-la refroidir sans remuer. Pour éviter que la crème « croûte » en refroidissant, badigeonnez le dessus de beurre fondu.

5 Réhydrater des abricots secs

Pour des abricots secs bien moelleux, déposez-les dans un récipient contenant un peu d'eau, puis passez-les 2 min au four à micro-ondes sur position « réchauffage ». On peut remplacer l'eau par du thé, de l'alcool ou un vin apéritif. On peut aussi les faire tremper dans de l'eau tiède pendant 2 h.

6 Quelle pâte à tarte pour quelle garniture ?

La pâte sucrée est la pâte de base qui convient à la tarte au citron, la tarte au chocolat, la tarte aux pommes, les tartes garnies de crème d'amande comme la tarte amandine. Mais elle est plus sèche et moins fondante que la pâte sablée qu'on choisira pour les tartes à garnir de crème et de fruits après cuisson. La pâte brisée est adaptée aux tartes aux fruits juteux sans crème de garniture. La pâte feuilletée, quant à elle, apporte un croustillant particulier à la tarte aux pommes.

7 Le juste poids

L'un des impératifs à observer pour réussir la pâte à choux réside dans le respect des proportions. Mais il y a de telles différences entre les calibres des œufs que cela peut suffire à tout faire rater. Les petits œufs (S) pèsent moins de 53 g, les œufs moyens (M) entre 53 et 63 g. Le poids des gros œufs (L) est compris entre 63 et 73 g. Les très gros œufs (XL) pèsent plus de 73 g. Pour un œuf moyen (M), le poids du blanc est de 30 à 35 g et le jaune pèse environ 20 g. La règle est généralement « 3, 2, 1 », soit 30 g de blanc, 20 g de jaune, 10 g de coquille.

8 Tarte aux fruits croustillante

Piquez la pâte à la fourchette. Mélangez 1 cuil. à soupe de fleur de maïs (Maïzena) et 1 cuil. à soupe de sucre et saupoudrez le fond de tarte. Répartissez les fruits par-dessus et enfournez. Ainsi vos tartes resteront croustillantes et ne seront pas détrempées par le jus des fruits.

9 *Sucrer avec du sirop d'érable*

Remplacé volume pour volume, le sirop d'érable a le même pouvoir sucrant que le sucre. Mais n'oubliez pas de réduire d'un cinquième la quantité de liquide (eau, lait ou jus) préconisée dans la recette (5 cl de liquide en moins pour 25 cl de sirop d'érable).

10 Un joli glaçage pour les biscuits de Noël

Battez un blanc d'œuf avec 250 g de sucre glace. Couvrez le mélange et laissez-le reposer quelques minutes. Versez le glaçage sur les gâteaux et lissez à la spatule. Pour dessiner des décors ou écrire, façonnez un cornet avec une feuille de papier sulfurisé. Remplissez-le de glaçage, coupez l'extrémité et décorez les biscuits.

Tout savoir sur la pâte à choux

Trop chou cette pâte à chaud qui permet tant d'inventivité gourmande ! Depuis que le cuisinier de Catherine de Médicis a inventé la recette, on la décline à l'envi… Empilés, superposés, fourrés, les choux séduisent à tous les coups !

Marie Le Goaziou

L'HISTOIRE

La pâte à choux a été inventée en 1540 à la cour de France sous Catherine de Médicis par un pâtissier italien du nom de Popelini. A partir d'une pâte qu'il dessèche sur le feu, il fabrique des petits gâteaux fourrés de gelée de fruits que l'on nomme « poupelins ». Puis Jean Avice, un pâtissier français du début du XIXe siècle, cuisinier de Talleyrand, améliore la recette et c'est ainsi que la « pâte à chaud » devient « pâte à choux ».

COMMENT LA PRÉPARER ?

Cette pâte se confectionne en trois étapes incontournables. Un mélange de farine, d'eau et de beurre est d'abord desséché sur le feu, ce qui permet d'obtenir un empois riche en gluten. Il est ensuite réhydraté en incorporant des œufs un par un, ce qui lui donne une consistance moelleuse. Puis la préparation est travaillée longtemps pour incorporer un maximum de bulles d'air. La dernière étape consiste à éliminer l'eau contenue dans la pâte en l'enfournant. Cette eau se transforme alors en vapeur, s'agrège dans les bulles d'air et fait gonfler les choux. Un chou réussi doit être vide à l'intérieur.

A NOTER

Battez légèrement les œufs à la fourchette avant de les incorporer à la pâte à choux.



POUR QUOI FAIRE ?

Eclairs, religieuses, chouquettes, profiteroles, saint-honoré, Paris-Brest… la pâte à choux est une recette de base qui se décline en gâteaux de toutes sortes. Son goût assez neutre lui permet de servir de contenant à de très nombreuses crèmes. Mais pour bien remplir son rôle, la pâte doit être un peu « rassise » ; l'idéal est de laisser les choux reposer à température ambiante pendant toute une nuit, afin qu'ils sèchent avant de les garnir à la poche à douille, outil indispensable pour travailler proprement. Tout comme il est possible de congeler la pâte à choux, on peut également préparer ses choux à l'avance, les réserver au congélateur et les repasser 2 minutes au four pour les réchauffer avant de les garnir.

LE TRUC DE PRO

Les grands chefs déclinent cette recette basique avec beaucoup de fantaisie. Pour donner aux choux un look d'enfer et un croustillant irrésistible, ils les habillent de craquelin, une pâte constituée d'un mélange de cassonade, de beurre et de farine, que l'on étale très finement et que l'on dispose sur les choux. Ainsi recouverts, ils gonflent harmonieusement à la cuisson et deviennent parfaitement sphériques ; le craquelin forme une sorte de « carapace » empêchant la vapeur d'eau de s'échapper et la forçant à rester à l'intérieur des choux qui gonflent uniformément sans craquer.

VARIATIONS GOURMANDES

A partir de la recette de base, il ne faut pas hésiter à inventer ! Variez autant les formes et les couleurs que les goûts et les textures de vos choux et éclairs. Pour moderniser des chouquettes, ajoutez un peu d'extrait de café ou quelques cuillerées à café de poudre de cacao à la pâte. Remplacez les traditionnelles perles de sucre par des fruits confits ou des éclats de pralines roses. Quant aux choux fourrés, n'hésitez pas à bousculer les habitudes en les garnissant de crèmes aux goûts exotiques ou floraux. Osez également les présentations surprenantes avec des sucettes de choux colorés ou des brochettes de gougères, ces choux salés garnis de sauce Béchamel, de fromage frais et d'herbes aromatiques, ou encore de crème de saumon.

UN CHOU À LA MODE DE… PARIS

Ces dernières années, la tendance est aux recettes intemporelles revues et corrigées par les plus grands noms de la gastronomie. « Popelini », pâtisserie créée par Laurent Koumetz dans le Marais à Paris, fut la première à consacrer une boutique entière au fameux gâteau. « La Pâtisserie des rêves » de Philippe Conticini s'applique à rééditer tous nos souvenirs gourmands à base de pâte à choux : Paris-Brest, religieuses et éclairs. Quant à Alain Ducasse et Christophe Michalak, ils ont imaginé « Choux d'Enfer », un kiosque sur le parvis de la gare de Lyon où l'on garnit les choux sortant tout juste du four de crème aux parfums merveilleux à dévorer dans la minute. Le chou est décidément une bouchée très branchée !



Sapins, flocons, Père Noël ou étoiles, les moules se mettent en quatre pour créer la surprise et donner le ton de la fête. Sabine Alaguillaume

Moules fantaisie

FAÇON PUZZLE
En une seule pression, réalisez jusqu'à 19 sablés en forme de sapin. *10,90 €, Lekue.*

CÉLESTES
Set d'emporte-pièces en forme d'étoiles pour réaliser de grands sablés à décorer de sucres rigolos.
4,99 € les 3, Maisons du Monde.

Côté formes, les codes de Noël tiennent la rampe. Sapins, flocons ou bonshommes de neige occupent le devant de la scène, ou plutôt du plan de travail ! Il s'agit de créer la surprise, de prendre du bon temps, de cuisiner à 4 ou 6 mains en embauchant les petits, impatients de voir arriver le Père Noël… Et pour cela tous les outils sont bons. Emporte-pièces, moules souples ou en carton invitent à renouveler les recettes les plus classiques, comme celles qui ont le plus d'allure. Lâchez-vous !

GOURMAND
Petits décors en sucre pour enrichir vos desserts de fête. Hauteur : 4 cm.
2,45 €, Cerf Dellier.

BICOLORE
Friandises à réaliser avec un moule en silicone 6 flocons en relief. Démoulage facile. 25 cm x 17,5 cm.
19,99 €, Mathon.







JETABLES
Lot de 10 moules à gâteau en carton, bien pratiques pour réaliser des desserts à offrir.
4,95 €, Ikea.

EN FORME
Emporte-pièce en inox en forme de sapin pour fabriquer biscuits et autres petits gâteaux festifs. 16,2 cm x 13 cm.
4,95 €, Creavea.



TOUT COMPRIS
Terminez le repas de Noël en beauté avec une bûche faite maison. Succès garanti !
A partir de 9,90 €, Scrapcooking.



EN KIT
Un moule en silicone, 2 planches de stickers comestibles et un tube de décors en sucre… Tout y est pour réaliser un gâteau original.
A partir de 16,90 € le coffret, Elln.



PIMPANT
Moule à gâteau en silicone platine en forme de généreux bonhomme de neige.
22,50 €, Delamaison.



A DÉCLINER
Pois rouges sur fond blanc…Toute cette gamme de moules en aluminium pour brioches, tartes et cakes affiche de tout petits prix. A réutiliser tout au long de l'année !
A partir de 4,99 € l'un, Alinéa.

Pain d'épices

LEÇON FILMÉE

C'est le plus classique et le plus traditionnel des desserts de fêtes ! Découvrez notre recette toute simple, best of de la rédaction. Réalisation Franck Schmitt









Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

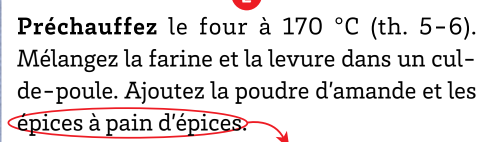
300 g de miel corsé > 250 g de farine complète > 50 g de poudre d'amande > 40 g d'écorces d'orange confites > 1 œuf > 10 cl de lait > 1 sachet de levure chimique > 1 cuil. à soupe d'épices à pain d'épices > fruits confits et bâtons de cannelle pour le décor.
Matériel : ***cul-de-poule, fouet, moule à cake.***



Faites chauffer le lait avec le miel à feu doux dans une casserole. Retirez la préparation du feu aux premiers bouillons.

2

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Mélangez la farine et la levure dans un cul-de-poule. Ajoutez la poudre d'amande et les épices à pain d'épices.



Mélangez et creusez un puits.



Versez le mélange de lait et de miel peu à peu, sans cesser de remuer.

4

Incorporez l'œuf et les écorces d'orange confites coupées en petits dés.



Versez la pâte dans un moule à cake. Enfournez pour 40 min environ. Démoulez le pain d'épices et décorez-le avec des fruits confits et des bâtons de cannelle.







Les produits essentiels

Parfois la réussite d'une recette ne tient qu'à une pincée de ces additifs qui font tenir blancs en neige ou chantilly. Quant aux abricots secs, ils concentrent les vertus du fruit pour nous en rendre l'énergie. Marie Le Goaziou

Les abricots secs

L'été est loin, mais ce n'est pas une raison pour se priver des bienfaits de ce fruit savoureux !

L'abricot sec est une excellente source d'énergie, de fer et de cuivre. Il est aussi très riche en vitamine A et en fibres. Les fruits séchés contiennent jusqu'à cinq fois plus de minéraux que les fruits frais ! La concentration en fibres est également beaucoup plus importante, ce qui favorise la séquestration du cholestérol. Mais s'ils sont très intéressants d'un point de vue nutritionnel, ils le sont moins au niveau des calories…

POUR QUOI FAIRE ?

La quantité de sucre contenue dans un abricot séché est la même que dans un abricot frais. Mais comme dans tout fruit séché, le sucre y est plus concentré. Cela fait de l'abricot un aliment intéressant sur le plan nutritif et l'allié des sportifs qui peuvent facilement le transporter. Grâce à sa richesse en potassium, c'est un remède efficace contre les crampes. On peut l'intégrer à de nombreux desserts : cakes, tartes et muffins. N'hésitez pas à en couper des petits morceaux dans les yaourts ou les fromages blancs.



Une précieuse source de vitamines et de minéraux.

LE BON CHOIX

Pour conserver leur belle couleur orange aux abricots secs, les industriels utilisent beaucoup de sulfites, substances qui peuvent se révéler très allergisantes. Les abricots secs naturels, séchés au soleil, présentent normalement une couleur marron foncé. Pour plus de sûreté, achetez-les en magasin bio.

La crème de tartre

Fine poudre blanche, inodore et légèrement acide, cette substance est très utilisée dans les recettes américaines.

Son nom chimique est bitartrate de potassium ou tartrate de monopotassium. La crème de tartre est aussi désignée comme additif alimentaire sous l'appellation E336. Elle est présente dans de nombreux végétaux, dont le raisin. C'est un sel mono-potassique de l'acide tartrique, composé de cristaux qui se forment sur les parois des barils utilisés pour la fermentation du vin. Ces cristaux recueillis, dissous dans l'eau, sont la matière première pour la fabrication de la crème de tartre raffinée. Mais pourquoi donc l'appeler « crème », puisqu'il s'agit d'une poudre ? Ce nom exprime l'aboutissement d'un processus : « la crème de », « le meilleur du tartre »...

POUR QUOI FAIRE ?

Cette poudre blanche est utilisée pour stabiliser et donner du volume aux œufs battus : soufflés, meringues, ou gâteaux des anges. La crème de tartre non seulement stabilise les blancs d'œufs et leur permet de maintenir leur texture, mais elle augmente aussi leur tolérance à la chaleur. Elle joue également un rôle d'agent levant en combinaison avec du bicarbonate de soude. Additionnée de vinaigre blanc, elle peut être utilisée comme nettoyant ménager.

LE BON CHOIX

Chantifix ou Crémefix sont les marques les plus courantes en grandes surfaces. Ces produits sont très utiles lorsqu'on prépare une pâtisserie à l'avance, mais il ne faut les utiliser que lorsqu'on prévoit de ne pas la consommer dans la journée.

Le fixateur de chantilly

Il s'agit d'un additif alimentaire qui permet à la chantilly de conserver son volume et son onctuosité durant plusieurs jours.

Toute recette qui exige le mélange d'ingrédients normalement non miscibles entre eux, comme la graisse et l'eau, nécessite l'usage d'émulsifiants et de stabilisateurs pour obtenir la consistance désirée et la conserver. La graisse va cristalliser autour des bulles d'air incorporées par le fouettage dans la chantilly, offrant ainsi une crème légère et aérienne. Le fixateur permet donc de maintenir les bulles d'air qui émulsifient la crème fouettée, c'est pourquoi on dit qu'il « fixe » la chantilly.

POUR QUOI FAIRE ?

C'est l'ingrédient qui peut apporter velouté et onctuosité à cette fameuse crème Chantilly, mais aussi aux recettes qui l'intègrent comme les glaces. De plus, il retarde leur fonte et évite la formation de cristaux et de givre. Très souvent élaboré à base d'alginate en raison de la forte capacité de ce produit à la rétention d'eau, il ne change rien au goût. On dit que c'est un « agent de texture ».



LE BON CHOIX

La crème de tartre est commercialisée dans les grandes surfaces au rayon pâtisserie, mais on en trouve aussi en pharmacie. Il faut la conserver dans un bocal hermétique et à l'abri de la lumière. C'est un composé stable qui ne s'altère pas avec le temps si ces consignes sont respectées.

Machines festives

Pour multiplier les moments de gourmandise à partager, robots et machines bien carossées se mettent au service de petits et grands !

Sabine Alaguillaume

Le plus polyvalent

Inventé en 1954, le robot plongeant s'impose pour toutes sortes de préparations, dont glaces et smoothies.

● *249,90 €, Swissline Colorline, Bamix.*

Le plus ludique

Grille-pain Dark Vador en acier inoxydable avec fonction décongélation et thermostat réglable.

● *44,99 €, E-concept Distribution.*

Le plus incontournable

Batteur léger et performant pour cuisiner sans effort. Livré avec 2 fouets et 2 crochets pétrisseurs en inox.

● *34,99 €, batteur Clevermixx, Bosch.*



Le plus compact

Haut en couleurs, ce crêpier-gril rend la vie plus gaie autour de gourmandises partagées !

● *39,99 €, Gamme Simply Compact, Tefal.*

Le plus manuel

Fouet deux en un permettant de réaliser toutes sortes de préparations sans rien en perdre grâce à la lame racloir du récipient.

● *14,99 €, Whiskle de Joseph Joseph.*

Adresses p. 98



La plus fraîche

Sorbetière astucieuse avec écran électronique, système de programmation et couvercle de stockage pour conserver directement la glace dans sa cuve.
• *50 €, Lagrange.*



Le plus fondant

Pour répondre à toutes les envies de chocolat, une fondue s'impose où tremper toutes sortes de fruits et brioches. A vos brochettes !
• *19,90 €, Lekue.*



Le plus alternatif

Plus facile à utiliser que la traditionnelle poche à douille pour garnir, préparer, ou décorer toutes sortes de tartelettes, verrines ou cookies, ce tube fonctionne sur le principe d'une seringue, avec dosage et contrôle faciles. 0,75 l.
• *149 €, De Buyer.*



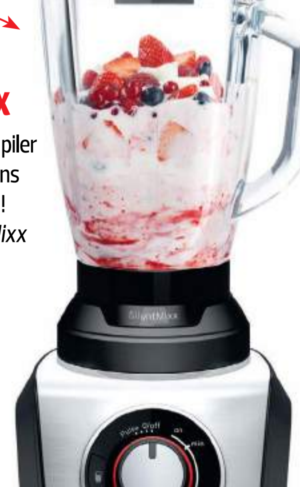


Le plus adaptable

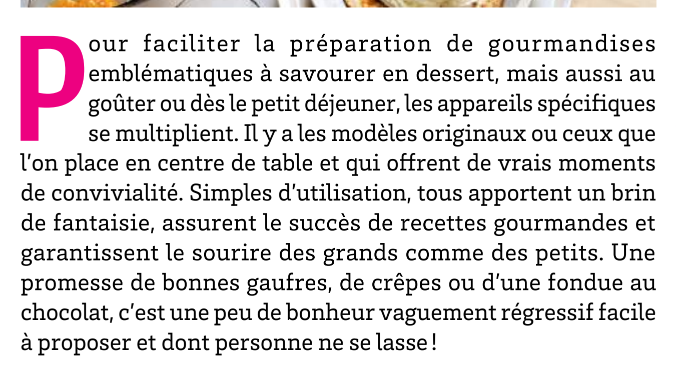
Maxi ou mini, ce Tarti'gaufres s'adapte au nombre de convives en proposant au choix 2 belles gaufres ou 6 mini, avec une face classique avec alvéoles et une face lisse à tartiner. Plaques antiadhésives.
• *105 €, Lagrange.*

Le plus silencieux

Pour mixer, hacher, piler vite fait, bien fait, sans pépins et en silence !
• *159,99 €, SilentMixx Pro de Bosch.*







Le plus branché

Deux appareils se branchent entre eux pour composer un chemin de table facilement accessible à tous. Mode crêpes ou plancha au choix.
• *79,99 €, Brandt.*

Le plus connecté

Un compagnon idéal en cuisine, connecté pour accéder à toujours plus de recettes.
• *899,99 €, I-companion, Moulinex.*

Pour faciliter la préparation de gourmandises emblématiques à savourer en dessert, mais aussi au goûter ou dès le petit déjeuner, les appareils spécifiques se multiplient. Il y a les modèles originaux ou ceux que l'on place en centre de table et qui offrent de vrais moments de convivialité. Simples d'utilisation, tous apportent un brin de fantaisie, assurent le succès de recettes gourmandes et garantissent le sourire des grands comme des petits. Une promesse de bonnes gaufres, de crêpes ou d'une fondue au chocolat, c'est une peu de bonheur vaguement régressif facile à proposer et dont personne ne se lasse !



Le plus intergalactique

Gaufrier à thermostat réglable et couvercle lesté garantissant une cuisson uniforme. Cinq températures paramétrables laissent le choix entre des gaufres tendres et dorées ou bien grillées et craquantes, tout droit sorties de la saga Star Wars. Acier inoxydable.
• *44,99 €, E-concept Distribution.*

Croquants aux noisettes

Un dessert ensoleillé qui croque sous la dent et délivre une douce saveur de fleur d'oranger, de noisettes et d'amandes. Réalisation Franck Schmitt

LEÇON FILMÉE


1


2


3


4


5



ASTUCE

Badigeonnez les boudins de pâte de jaune d'œuf si vous souhaitez obtenir des croquants plus dorés.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 min • Cuisson : 45 min

400 g de farine > 200 g de sucre > 150 g de noisettes concassées > 50 g d'amandes entières > 3 œufs > 1 sachet de levure chimique > 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Matériel : cul-de-poule, fouet.

1

Battez les œufs avec le sucre dans un cul-de-poule jusqu'à ce que le mélange mousse.

2

Ajoutez la levure, l'eau de fleur d'oranger et la moitié de la farine. Fouettez.

Vous pouvez également incorporer le zeste d'une demi-orange bio.

3

Incorporez les noisettes, les amandes et le reste de farine. Mélangez à la spatule pour obtenir une préparation homogène.

4

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Façonnez des boudins de pâte de 4 cm de diamètre et disposez-les sur une plaque à pâtisser tapissée de papier sulfurisé. Enfournez pour 40 min.

5

Coupez la pâte encore chaude en tronçons de 1 cm, aplatissez-les, puis enfournez-les pour 5 min supplémentaires en surveillant la fin de la cuisson.

Lexique

A

ABAISSER UNE PÂTE Etendre une pâte sur une surface farinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour lui donner l'épaisseur souhaitée. Cette pâte prend alors le nom d'abaisse.

ABRICOTINE Mélange de confiture (mixée) d'abricot et d'eau qui permet de lustrer les tartes et les fruits à la sortie du four pour les rendre plus brillants. On passe l'abricotine au pinceau.

B

BRUNOISE Découpe de fruits ou de légumes en mini-cubes de 3 à 5 mm. Il faut d'abord couper les fruits en tranches de taille égale, puis en bâtonnets et enfin en dés. Une belle brunoise doit être régulière. La dégustation est plus agréable et la cuisson éventuelle plus homogène.

C

CROCHET Ustensile que l'on fixe sur un robot pour travailler les pâtes à la place du fouet. Il permet de mélanger sans mixer. On l'utilise à petite vitesse pour ne pas rendre les pâtes trop élastiques.

E

ETAMINE Voile de coton que l'on dépose dans une passoire avant utilisation. Cela permet de supprimer les plus fines particules d'une préparation liquide. Il existe également des étamines en métal très fin.

G

GOUTTIÈRE Moule en forme de gouttière utilisé pour réaliser les bûches. Ce moule est souvent muni de deux extrémités amovibles qui permettent de démouler plus facilement le gâteau.

I

INSERT Préparation destinée à être insérée dans une autre pour créer un cœur au parfum différent. L'insert est souvent congelé avant d'être intégré à la préparation. Il existe des moules à insert.

IVOIRE Chocolat blanc très pur souvent utilisé dans les préparations en pâtisserie. Il fond parfaitement et permet la réalisation de nappages ou de ganaches.

P

PECTINE Substance organique naturelle issue des végétaux, utilisée pour donner de la consistance aux préparations. On en trouve en grande quantité dans certains pépins de fruits (pommes, coings, groseilles). La pectine permet, par exemple, à la confiture d'épaissir.

POCHER Répartir uniformément une préparation sur une pâtisserie à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse ou cannelée.

S

SERRER LES BLANCS Opération qui consiste à monter les blancs en neige et les rendre bien compacts en incorporant du sucre à la fin. L'ajout de sucre resserre la matière et l'empêche de retomber.

T

TAMISER Passer au tamis un mélange poudreux afin d'en supprimer les plus gros morceaux ou de les éliminer. La poudre obtenue est très fine et permet de réaliser des mélanges plus homogènes. Il est, par exemple, indispensable de bien tamiser le sucre et la poudre d'amande avant de réaliser des macarons.

20 min

ANGEL CAKE AUX PRALINES ROSES



© Photo Franck Schmitt



30 min

BAVAROIS AUX MANDARINES



© Photo Franck Schmitt

15 min

MINI-MADELEINES AUX ÉPICES



© Photo Franck Schmitt



15 min

BRIOCHE PROVENÇALE AUX PRALINES



© Photo Franck Schmitt

BAVAROIS AUX MANDARINES

Recette pour 4 personnes

• 1 kg de mandarines • 4 œufs • 60 cl de crème liquide • 215 g de sucre • 65 g de Maïzena • 3 feuilles de gélatine • amandes effilées • 1 pincée de sel

Fouettez les jaunes d'œufs avec 125 g de sucre. Versez la Maïzena peu à peu. Montez les blancs en neige avec le sel. Incorporez-les en soulevant la préparation. Etalez la pâte en une couche de 1 cm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 150 °C (th. 5) pour 10 min. Laissez refroidir, puis découpez 4 cercles de 10 à 12 cm de diamètre à l'aide d'emporte-pièces.
Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 15 min, essorez-les, puis passez-les 5 sec au four à micro-ondes. Mixez la pulpe des mandarines avec 50 g de sucre et incorporez la gélatine. Fouettez la crème liquide avec 40 g de sucre et ajoutez-la à la pulpe. Réservez 3 h au frais.
Dressez les bavarois en conservant les emporte-pièces. Disposez des quartiers de mandarine en rosace et recouvrez de crème aux trois quarts de la hauteur. Laissez reposer 1 nuit au frais. Décorez avec une rosace de mandarines et des amandes effilées.

ANGEL CAKE AUX PRALINES ROSES

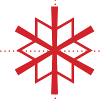
Recette pour 6 personnes

• 6 blancs d'œufs • 100 g de pralines roses • 150 g de sucre semoule • 60 g de farine • 3 cuil. à soupe de jus de citron (2 cl) • sucre glace • 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel et le jus de citron. Ajoutez le sucre et continuez de battre pendant 1 min. Incorporez délicatement la farine tamisée à l'aide d'une spatule.
Chemisez un moule à angel cake (ou à savarin) de papier sulfurisé. Versez la préparation et enfournez pour 25 à 30 min. Laissez refroidir.
Démoulez le gâteau et répartissez les pralines sur le dessus. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

+ RAFFINÉ

Vous pouvez décorer le gâteau avec de la chantilly.



BRIOCHE PROVENÇALE AUX PRALINES

Recette pour 6 personnes

• 4 œufs + 1 jaune • 150 g de beurre • 300 g de farine • 100 g de pralines • 15 g de sucre semoule • 15 g de levure de boulanger • 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • sucre cristallisé • sucre glace • 1 pincée de sel • zestes d'orange confits pour le décor.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le sel, le sucre semoule et l'eau de fleur d'oranger. Battez les œufs en omelette, incorporez-les à la préparation, puis versez la farine et la levure. Mélangez et incorporez la moitié des pralines à la pâte.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Donnez une forme ovale à la pâte et déposez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-la de jaune d'œuf au pinceau, saupoudrez-la de sucre cristallisé et ajoutez les pralines restantes. Enfournez pour 30 min.
Sortez la brioche du four et saupoudrez-la de sucre glace. Décorez de zestes d'orange confits avant de servir.

+ ORIGINAL

Façonnez des brioches de différentes formes en utilisant un moule à savarin ou un moule à charlotte, par exemple.

MINI-MADELEINES AUX ÉPICES

Recette pour 4 personnes

• 4 œufs • 120 g de beurre • 200 g de farine • 140 g de sucre • 1 cuil. à café de gingembre en poudre • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 1 pincée de cardamome en poudre • ½ sachet de levure chimique.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les œufs avec le sucre dans un saladier pendant 5 min jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez le beurre en pommade, la farine, la levure et les épices. Mélangez bien.
Beurrez les moules s'ils sont en métal ou humectez-les s'ils sont en silicone. Remplissez-les de préparation aux trois quarts de la hauteur. Saupoudrez les madeleines de cannelle et enfournez-les pour 8 à 10 min. Démoulez-les dès la sortie du four, afin d'arrêter la cuisson.

+ SAVOUREUX

Râpez les zestes d'une orange et ajoutez-les à la pâte.



30 min CUPCAKES À L'ORANGE ET AUX AMANDES


© Photo Franck Schmitt

15 min BONSHOMMES SUÉDOIS À LA CANNELLE




© Photo Franck Schmitt

15 min DUO DE TRUFFES AU CHAMPAGNE


© Photo Franck Schmitt

20 min CŒURS GLACÉS À LA ROSE




© Photo Franck Schmitt

BONSHOMMES SUÉDOIS À LA CANNELLE

Recette pour 4 personnes

• 3 œufs • 150 g de beurre • 500 g de farine • 250 g de vergeoise • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 1 cuil. à café de gingembre en poudre • 1 cuil. à café de levure chimique.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez le beurre en pommade avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que la préparation mousse. Ajoutez les œufs et mélangez. Incorporez la levure, la farine, le gingembre et la cannelle.
Etalez la pâte et découpez des bonshommes à l'emporte-pièce. Enfournez-les pour 20 min sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez-les refroidir et conservez-les au sec.

+ FESTIF

Recouvrez les bonshommes de glace royale.



CUPCAKES À L'ORANGE ET AUX AMANDES

Recette pour 4 personnes (12 cupcakes)

• 2 œufs • 125 g de beurre • 125 g de sucre • 125 g de farine • 75 g de poudre d'amande • 1 sachet de levure chimique. LA CRÈME À L'ORANGE : 2 œufs • 170 g de beurre en pommade • 120 g de sucre • 10 cl de jus d'orange • 1 zeste d'orange râpé • ¼ de zeste de citron râpé.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le beurre 30 sec au four à micro-ondes. Laissez-le tiédir.
Battez les œufs et le sucre, puis incorporez petit à petit le beurre fondu, la farine et la poudre d'amande. Ajoutez la levure en mélangeant. Répartissez la préparation dans des moules en silicone aux trois quarts de la hauteur et enfournez-les pour 15 min. Démoulez les gâteaux et laissez-les refroidir.
LA CRÈME À L'ORANGE : faites chauffer les œufs, le sucre, les zestes d'agrumes et le jus d'orange au bain-marie. Le mélange doit épaissir sans bouillir. Filtrez-le et laissez-le tiédir. Mixez la crème au robot plongeur, puis incorporez le beurre. Mixez à nouveau. Réservez la crème 2 h au frais, puis versez-la dans une poche à douille. Décorez les cupcakes.



CŒURS GLACÉS À LA ROSE

Recette pour 4 personnes

• 1 œuf • 125 g de beurre mou • 200 g de farine • 130 g de cassonade • 100 g de sucre glace • 2 cuil. à soupe d'eau de rose • 1 cuil. à soupe de jus de citron • ½ sachet de levure • colorant alimentaire rouge • perles argentées.

Mélangez la farine, le sucre, la levure et 1 cuil. à soupe d'eau de rose. Ajoutez le beurre mou et travaillez la pâte du bout des doigts. Incorporez l'œuf et malaxez. Formez une boule, enroulez-la dans du film alimentaire et réservez-la 1 h au frais.
Préchauffez le four à 225 °C (th. 7-8). Abaissez la pâte en une couche de 5 mm d'épaisseur et découpez des sablés en forme de cœurs à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les pour 10 min.
Mélangez le sucre glace, le jus de citron, 1 cuil. à soupe d'eau de rose et 1 goutte de colorant rouge pour obtenir une glace royale très épaisse. Nappez les sablés. Décorez-les de perles argentées et laissez-les sécher.

+ CRÉATIF

Percez des trous au sommet des sablés pour pouvoir les suspendre dans votre sapin.

DUO DE TRUFFES AU CHAMPAGNE

Recette pour 4 personnes

• 300 g de chocolat noir • 25 cl de crème liquide entière • 5 cl de champagne • cacao amer • sucre glace.

Faites tiédir la crème dans une casserole sans porter à ébullition. Ajoutez le chocolat coupé en morceaux et faites-le fondre doucement en mélangeant pour obtenir une préparation lisse. Versez le champagne et mélangez. Réservez 2 h au réfrigérateur.
Formez des petites boules de chocolat à l'aide de deux petites cuillères. Roulez-en la moitié dans le cacao amer et le reste dans le sucre glace.
Conservez au frais jusqu'au moment de déguster.

+ ONCTUEUX

Vous pouvez également préparer des truffes au chocolat au lait.




NOUVEAU

Adresses





Retrouvez tous nos lieux et nos produits coup de cœur.

A la mère de famille : 35, rue du Faubourg Montmartre, Paris (09) et lameredefamille.com
Alexandre Stern : 15, rue Vignon, Paris (08) et alexandrestern.net
Alinéa : alinea.fr
Bamix : bamix.fr
Bosch : bosch-home.fr
Brandt : brandt.com
Carrefour : carrefour.fr
Carette : 25, place des Vosges, Paris (03). carette-paris.fr
Cerf Dellier : cerfdellier.com
Chapon : chocolat-chapon.com
Choux d'Enfer : parvis de la gare de Lyon, place Louis Armand, Paris (12). 01 47 83 26 67 et alain-ducasse.com
Confiserie Florian : le Pont du Loup, Tourettes-sur-Loup (06). 04 93 59 32 91 et confiserieflorian.com
Côte d'or : cotedor-chocolat.fr
Creavea : creavea.com
Delamaison : delamaison.fr
De Neuville : chocolat-deneuville.com
E-concept Distribution : ecdist.com
Elln : elln.fr
Fauchon : fauchon.com
Hôtel La Réserve, le Gabriel, 42, avenue Gabriel, Paris (08). 01 58 36 60 60.
Ikea : ikea.com/fr
Jadis et Gourmande : jadisetgourmande.fr
Jeff de Bruges : jeff-de-bruges.com
Joseph Joseph : josephjoseph.com et renseignements points de vente : 01 70 37 16 84.
Lagrange : lagrange.fr
La Mère Poulard : biscuiterie-mere-poulard.com
La pâtisserie des rêves : lapatisseriedesreves.com
L'Atelier du Chocolat : atelierduchocolat.fr
Laurent Le Daniel : 13, rue de la Monnaie 02 99 79 33 81 et 19, rue Jules Simon, 02 99 78 85 82, Rennes (35). Laboratoire : 9, rue Emile Souvestre ZA de MIVOIE, Saint-Jacques-de-la-Lande (35). 02 23 46 23 56 et patisserieledaniel.fr
Le Grand Véfour : 17, rue de Beaujolais, Paris (01). 01 42 96 56 27 et grand-vefour.com.
L'Epicerie quotidienne : 40, rue Louise Michel, Levallois-Perret (92). 09 67 78 88 69.
Lekue : lekue.com
Maison Caffet : boutique.pascal-caffet.com
Maisons du monde : maisonsdumonde.com
Maison Fouquet : 36, rue Laffitte, Paris (09) et 23, rue François 1er, Paris (08). fouquet.fr
Mandarin Oriental : 251, rue Saint-Honoré, Paris (01). 01 70 98 74 00 et mandarinoriental.fr
Mathon : mathon.fr
Milka : milka.fr
Moulinex : moulinex.fr
Musée du sceau alsacien et du springelé : 11, rue des Remparts, La Petite Pierre (67). 03 88 70 48 65 et musee-springele.com. massif-des-vosges.com
Omnivore : omnivore.com
Pâtisserie Yann Couvreur : 137, avenue Parmentier, Paris (10). et yanncouvreur.com
Patrice Demers : 2360, rue Notre-Dame. O, Montréal, QC H3J 1N4, Canada. patricepatissier.ca
Pierre Hermé : pierreherme.com
Pierre Marcolini : marcolini.com
Popelini : popelini.com
Revol : revol1768.com
Scrapcooking : scrapcooking.fr
Shangri La Hôtel : 01 53 67 19 98 et shangri-la.com
Sophie M : sophie-m.com
Tefal : tefal.fr
Toupargel : toupargel.fr

Pour s'abonner à Cuisine Actuelle
Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

Pour s'abonner

France métropolitaine
22 € pour 1 an (12 numéros)

Par courrier
Service Abonnements Cuisine Actuelle
62066 Arras Cedex 9

Par téléphone
0 811 23 22 21
(service 0,06 €/min + prix appel)

Par Internet
Sur notre site :
www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Pour contacter le service lecteurs

Par courrier
Service lecteurs Cuisine Actuelle
13 rue Henri-Barbusse,
92624 Gennevilliers

Par téléphone
France métropolitaine : **01 73 05 67 50**
DOM-TOM et étranger :
00 33 1 73 05 67 50

Par mail
lecteurs@cuisineactuelle.fr

Anciens numéros
Contacter le service abonnements : adresses, téléphone et Internet ci-dessus.



Magazine édité par
PM PRISMA MEDIA
13 rue Henri Barbusse, 92230 Gennevilliers
Site Internet : www.cuisineactuelle.fr
Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH.
Ses principaux associés sont Média Communication SAS et Gruner + Jahr Communication GmbH

RÉDACTION
13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers cedex
Téléphone : 01 73 05 45 45
Télécopie : 01 47 92 66 05

Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom.

Rédactrice en chef : Anne Gillet (6598)
Rédactrice en chef adjointe : Sophie Janvier (5705)
Directrice artistique : Marion Thérizol (6590)
Secrétariat : Sophie Lassous (6598)
Fabrication : Yann Saunier (6859)

RÉALISATION
Sabine Alaguillaume
sabine.alag@gmail.com
Infos Titre & Chapô
15 passage de la Main d'Or
75011 Paris

Coordination : Franck Schmitt
franck.schmitt@gmail.com
Mise en page : Patricia Salamero
Secrétariat de rédaction : Elisabeth Rouzy
Rédactrice : Sabine Alaguillaume

Ont collaboré à ce numéro : Isabel B. Lepage, Marie Le Goaziou, Julie Oginski, Fabrice Veigas.

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION
Directeur exécutif Prisma Pub : Philipp Schmidt
Directrice déléguée : Martine El Koubi (6410)
Directeur commercial adjoint : Thierry Flamand (6426)
Directrice de publicité : Chrystelle Rousseaux (6456)
Directrices de clientèle : Claire Diniz (4855), Élise Naudin (4553) et Valérie Rouverot (4540)
Directrice commerciale opérations spéciales, Prisma Creative Media et licences : Géraldine Pangrazzi (4749). **Responsable opérations spéciales :** Amélie Philouze (6970) **Responsable commerciale exécution :** Chrystelle Roblette (6402)
Directeur marketing client : Laurent Grolée **Directeur marketing études et communication :** Charles Jouvin
Directrice web : Karine Rielland (4965) **Directrice des études éditoriales :** Isabelle Demailly (5338)
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek
Directeur des ventes : Bruno Recurt
Directrice marketing et business développement : Claire Bernard **Chef de groupe marketing :** Marion Salomon **Directrice des sites Internet :** Sandrine Odin

Éditrice : Pascale Socquet
Directeur de la publication : Rolf Heinz

Photogravure : Allo Scan
Imprimé en Allemagne :
Prinovis Ltd & Co. KG-Dresden, Meinholdstrasse 2, 01129 Dresden.
Distribution : Presstalis
ISSN : 2266-0763.
Commission paritaire : n° 0618 K 91851.
Création mars 2013

Dépôt légal : novembre 2016



